M-SYSTEM

MFI 94



GLASKERAMISCHE FORNUIS (INDUCTIEKOOKPLAAT)

Gebruiks-en
Installatievoorschriften

CUISINIERE EN VITROCERAMIQUE (TABLE DE TRAVAIL A INDUCTION)

Mode d'emploi
Conseils pour l'installation

VITROCERAMIC COOKER (INDUCTION HOB)

Instruction for the use
Installation advice

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

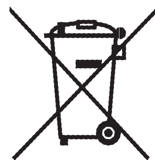
Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkhid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.





Diese Herdplatte wurde nach folgenden Vorschriften entwickelt, konstruiert und verkauft:
- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “Niederspannung” 2006/95/CE;
- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “EMC” 89/336/CEE;
- EWG-Richtlinie 93/68/CEE.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat dient u enkele levensbelangrijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.
In het bijzonder:
- raak het toestel nooit aan als uw handen of voeten vochtig zijn.
- gebruik het toestel nooit als u blootsvoets bent.
- vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij schade veroorzaakt door onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik.

EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN

Het is aanbevolen de volgende instructies te volgen:
- Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk “ONDERHOUD”.
- Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmingselementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
- Plaats de roosters en de druippan.
- Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

BELANGRIJK:
Dit kooktoestel is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving en is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Dit kooktoestel heeft een ingebouwde koelventilator: het geluid van de koelventilator is te horen wanneer de oven of de grill in werking is.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is.
Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.
De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluitstrips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiele bron van gevaar.

– Probeer mooit de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
– Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
– Als u beslist het toestel niet meer te gebruiken of als u uw oude toestel wil opruimen, is het aanbevolen het eerst onbruikbaar te maken op de manier die is bepaald door de geldende normen inzake gezondheids-en milieubescherming. Onderdelen die een gevaar voor kinderen kunnen betekenen, moeten onschadelijk worden gemaakt.

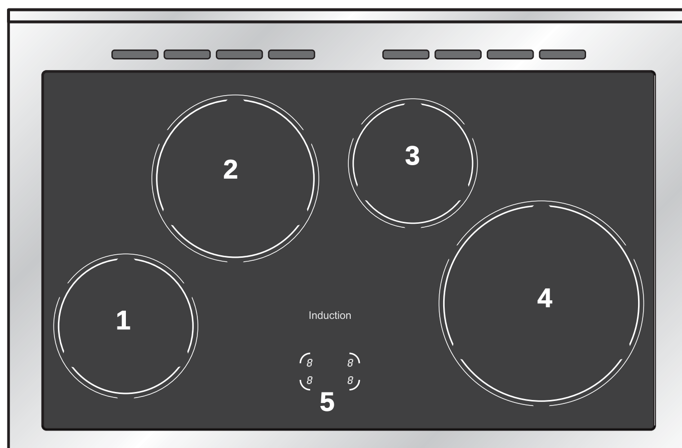
BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

- Na het gebruik dient u zich ervan te verzekeren dat u de knoppen in de “off” stand heeft gedraaid.
- Vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.
- **Tijdens en na het gebruik van de oven bereiken enkele elementen en delen van het fornuis zeer hoge temperaturen (bijvoorbeeld het glas van de ovendeur). Raak deze oververhitte de!en niet aan.**
- **Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen wanneer dit werkt.**
- Sommige toestellen worden geleverd met beschermfolie op de stalen en aluminium delen. Verwijder de beschermfolie voordat u het toestel in gebruik neemt.
- **Brandgevaar!** Bewaar geen brandbaar materiaal in de oven, boven de glaskeramische kookplaat of in de lade van het apparaat.
- Zorg dat de voedingskabels van andere apparaten in de buurt van het fornuis niet in aanraking kunnen komen met de kookplaat of klem raken tussen de ovendeur.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie. Zet een bakpiaat of de opvangbak niet op de bodem van de ovenruimte.
- Zorg dat er geen zware of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat kunnen vallen. Als de kookplaat is gebarsten of andere schade heeft opgelopen door er op gevallen voorwerpen, enz. dan moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact nemen en de Servicedienst bellen.
- Kras de kookplaat niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak.
- **Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilia maakt.**
- De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade aan personen en zaken die te wijten is aan een fout of oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Alle onderdelen van dit apparaat zijn recyclebaar. Volg de plaatselijke milieuwetgeving wanneer u deze afdankt. Snijd de voedingskabel af voordat u het apparaat afdankt.

ANDERE BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN EN AANBEVELINGEN

- Plaats of laat geen lege kookpannen op de keramische kookplaat staan.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op de kookplaat geplaatst worden aangezien zij warm kunnen worden.
- Gebruik geen metalen keukenvoorwerpen (zoals opscheplepels). Het is aangeraden om plastieke of houten voorwerpen te gebruiken.
- Gebruik kookpannen met de aanbeveelde diameter (zie minimum diameter van kookpannen) Het is niet aangeraden om kookpannen kleiner dan de kookzone te gebruiken. De kookpannen moeten in het midden van de kookzone geplaatst worden.
- Gebruik geen beschadigde kookpannen of pannen met een ronde bodem.
- Gebruik kookpannen special voor inductiekoken.
- Hou een minimum afstand van de electromagnetische velden door 5-10 cm van de kookzones te staan. Wanneer mogelijk gebruik de kookzones achteraan.
- Magnetische voorwerpen (bijv. kredietkaarten, diskettes, geheugenkaarten) en electronische instrumenten (bijv. computers) mogen niet in de buurt van de inductiekookplaat geplaatst worden.
- **BELANGRIJKE WAARSCHUWING: de inductiekookplaat voldoet aan de Europese normen voor huishoudapparaten. Dit betekent dat het niet met andere electronische apparaten zou kunnen storen. Personen met een pacemaker of andere electrische inplantingen moeten bij hun dokter navragen of zij een inductiekookplaat kunnen gebruiken en mogelijke storingen met de inplantingen controleren.**

1 - KOOKPLAAT



Afb. 1.1

KOOKZONES

1. Inductie kookzone	Ø 180 mm	Normaal vermogen:	1850 W
		Maximaal 'BOOST' vermogen:	2500 W
2. Inductie kookzone	Ø 180 mm	Normaal vermogen:	1850 W
		Maximaal 'BOOST' vermogen:	2500 W
3. Inductie kookzone	Ø 145 mm	Normaal vermogen:	1400 W
		Maximaal 'BOOST' vermogen:	1800 W
4. Inductie kookzone	Ø 210 mm	Normaal vermogen:	2300 W
		Maximaal 'BOOST' vermogen:	3300 W

Opmerking: het normale en maximale vermogen kan veranderen afhankelijk van de grootte en materiaal van de kookpan op the kookplaat.

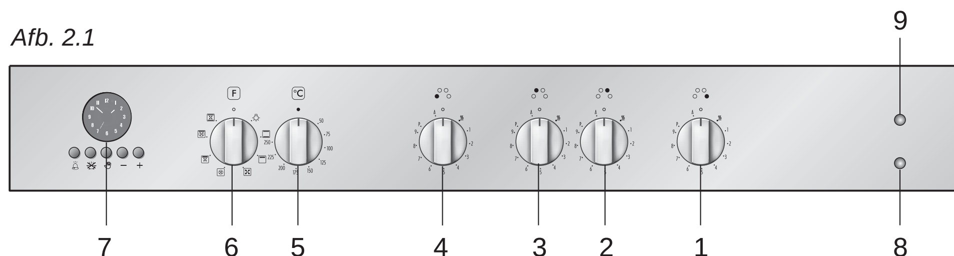
5. Kookzonedisplay

Aandacht: Indien u een barst op de glasplaat vaststelt, schakelt u meteen de elektrische stroom uit en contacteert u de servicedienst.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en desksels op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.

2 - BEDIENINGSPANEEL

Afb. 2.1



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Bedieningsknop kookplaat rechtsvoor
2. Bedieningsknop kookplaat rechtsachter
3. Bedieningsknop kookplaat linksachter
4. Bedieningsknop kookplaat linksvoor
5. Regelknop oventhermostaat
6. Keuzeknop ovenfunctie
7. Elektronische klok/programmeur

Lampes de contrôle:

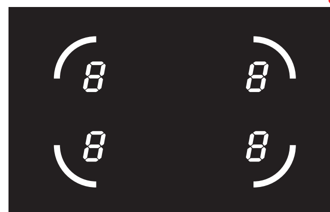
8. Controlelampje oventhermostaat
9. Controlelampje kookplaat aan

3 - GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

De vitrokeramische kookplaat is uitgerust met inductiekookzones.

Deze zones, aangeduid met gedrukte cirkels op het keramisch oppervlak, worden geregeld door aparte bedieningsknoppen op de display.

Vooraan in het midden van de kookplaat duidt de display (bestaande uit 4 verlichtte cijfers - één voor elke zone - het volgende aan:



Afb. 3.1

 = Kookzone OFF niet ingeschakeld

 = Kookzone ON (ingeschakeld maar niet in werking)

Indien alle zones in nul staan, gaat de display vanzelf uit (kookzones OFF) na ongeveer 15 seconden.

 = Instellen van vermogen

 = Functie “warm houden”

 = Functie “snelkoken”

 = Functie “BOOST” - koken op maximale sterkte

 = Indicator voor de overblijvende warmte

 = Indicator voor het herkennen van de kookpan

 = Kinderbeveiliging

Opmerking: elk verlicht cijfer verwijst naar de respectieve kookzone.

INDUCTIEKOOKSYSTEEM

Zodra u een inductiekookzone aanzet en een kookzone kiest, gaan de elektronische schakelingen inductiestromen produceren die onmiddellijk de bodem van de pan opwarmen en de warmte doorgeven aan het gerecht. Op die manier is er bijna geen energieverlies tussen de kookplaat en het gerecht.

Uw inductiekookplaat werkt alleen indien de juiste kookpan met juiste kenmerken op een kookzone wordt geplaatst. Zie KOOKPANNEN VOOR INDUCTIEKOKEN.

Indien de indicator voor het herkennen van de kookpan op de display verschijnt is uw kookpan niet geschikt en zal uw inductiekookplaat niet werken.

Indien na 10 minuten geen kookpan herkend is, zal de kookzone automatisch uitgeschakeld worden en kan alleen ingeschakeld worden nadat de bedieningsknop terug op **0** (OFF) staat.

INDICATOR VOOR OVERBLIJVENDE WARMTE

Wanneer de kookzone nog heet is, zal de respectievelijke indicator H voor overblijvende warmte op de display in werking zijn om u voor het hete oppervlak opmerkzaam te maken.

Raak de kookzone van de kookplaat niet aan. Let vooral op kinderen.

Wanneer de H op de display verlicht is, is het mogelijk om opnieuw te beginnen koken. Stel de bedieningsknop op het gewenste vermogen in.

KOOKPANNEN VOOR INDUCTIEKOKEN

Het inductiekooksysteem WERKT ALLEEN indien de juiste kookpannen voor inductiekoken gebruikt worden.

De bodem van de kookpan moet ferromagnetisch zijn om de inductiestromen, die nodig zijn voor het verwarmingsproces, te generen. Dit wil zeggen dat een magneet aan de bodem van de kookpan moet kleven.

Kookpannen bestaande uit de volgende materialen zijn niet geschikt:
• Glas, hout, porcelain, keramiek, aardewerk;
• Puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

Om te testen of een kookpan geschikt is of niet:
• Test de bodem van de kookpan met een magneet; indien de magneet kleeft, is de kookpan geschikt.
• Indien een magneet niet beschikbaar is, vul de kookpan met een kleine hoeveelheid water and plaats op een kookzone. Schakel de kookzone in: indien het symbol U (indicator voor het herkennen van de kookpan) verschijnt op de kookzonedisplay (in plaats van het kookvermogen), is de pan niet geschikt.

Belangrijke opmerking: the kookzones zullen niet werken indien de diameter van de kookpan te klein is (U indicator voor het herkennen van de kookpan zal verschijnen op de kookzonedisplay).

Om de kookzones correct te gebruiken, volg de aanwijzigingen in de tabel:

Inductiekookzone	*Minimum aanbeveelde diameter van kookpan*
Vooraan rechts Ø 210 mm	180 mm
Achteraan rechts Ø 145 mm	120 mm
Vooraan links Ø 180 mm	145 mm
Achteraan rechts Ø 180 mm	145 mm

Aandacht: de kookpan moet altijd in het midden van de kookzone geplaatst worden. Het is mogelijk om te grote kookpannen te gebruiken maar de bodem van de kookpan mag de andere kookzones niet raken.

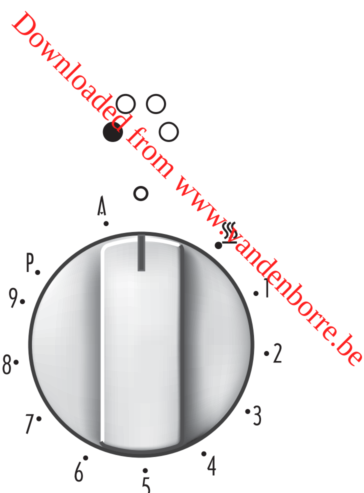
Gebruik altijd kookpannen met een dikke, totaal vlakke bodem.

Gebruik geen kookpan met holle of bolle bodem; deze kunnen de kookzone doen overhitten.

Nota: sommige types van kookpannen kunnen een geluid maken wanneer ze in gebruik zijn op een inductiekookzone. Dit geluid betekent niet dat er een probleem is met uw apparaat and heeft geen invloed op het koken.

BEDIENINGSKNOPPEN

Elke kookzone kan worden ingesteld met een individuele bedieningsknop die op het controlepaneel staat. Het koken wordt geregeld door een elektronisch systeem.
Indien een kookzone niet uitgeschakeld is (OFF), zal het elektronisch systeem deze automatisch uitschakelen na een vooropgestelde tijd die afhankelijk is van het kookvermogen.



Afb. 3.2

1 ÷ 9 KOOKVERMOGEN

Draai de bedieningsknop met de wijzers van de klok mee tot aan het gewenste kookvermogen tussen 1 (minimum) en 9 (maximum).

Het kookvermogen kan op eender welk moment veranderd worden door de bedieningsknop met de wijzers van de klok of tegen de wijzers van de klok naar een ander kookvermogen te draaien.

De kookzonedisplay zal het geselecteerde kookvermogen tonen.

VOORBEELDEN VAN KOOKVERMOGENS		
0	Kookzone niet in werking	
1 tot **2**	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Gerechten op voorhand bereid
2 tot **3**	Sudderen Ontdooien	Rijst, pudding, suikersiroop Gedroogde groenten, vis, bevroren producten
3 tot **4**	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 tot **5**	Water	Gestoomde aardappelen, soepen, pasta, verse groenten
6 tot **7**	Medium koken Sudderen	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, rollade, pens
7 tot **8**	Koken	Aardappelen, gerechten in beslag, wafeltjes
9	Frituren, roosteren Water koken	Biefstuk, omeletten, gefrituurde gerechten Water

FUNCTIE 'WARM HOUDEN'

Draai de bedieningsknop met de wijzers van de klok mee tot aan ♨; het respectievelijke symbol op de kookzonedisplay zal aangaan.

Deze functie houdt de temperatuur van de bodem van de pan op ongeveer 65 ºC. Dit zorgt ervoor dat het voedsel warm gehouden kan worden of zachtjes opgewarmd kan worden met een minimaal energieverbruik gedurende een maximum van 2 uren.

Deze functie is beschikbaar op alle kookzones.

FUNCTIE 'SNELKOKEN'

Draai de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in tot aan A en laat de bedieningsknop los; het respectievelijke symbool A zal verschijnen. Draai de bedieningsknop binnen 5 seconden tot aan het gewenste kookvermogen (tussen 1 en 9); eenmaal het kookvermogen geselecteerd is, zullen A en het geselecteerde kookvermogen afwisselend knipperen op de kookzonedisplay.

Deze functie laat de kookzone toe om op maximum vermogen (100%) te werken gedurende een bepaalde tijd die afhangt van het kookvermogen.

Deze functie is beschikbaar op alle kookzones.

Gedurende het snelkoken is het mogelijk om op eender welk moment het geselecteerde kookvermogen hoger in te stellen, maar het is niet mogelijk om het te verlagen; door de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in te draaien naar een lager kookvermogen zal de functie uitgeschakeld worden.

Deze functie zal ook uitgeschakeld worden indien de bedieningsknop op 0 (OFF) ingesteld wordt of indien de 'BOOST' functie gekozen wordt.

Opmerking: indien de kookpan van de kookzone wordt verwijderd voordat het kookprogramma is beëindigd, kan de functie 'snelkoken' vervolledigd worden met de overgebleven tijd indien de kookpan terug op de kookzone wordt gezet binnen 10 minuten.

FUNCTIE 'BOOST' - KOKEN OP MAXIMALE STERKTE

Draai de bedieningsknop met de wijzers van de klok mee om het maximale kookvermogen (9) in te stellen. Draai dan de bedieningsknop met de wijzers van de klok tot P and laat de bedieningsknop los. De bedieningsknop stelt zich automatisch in op het maximale kookvermogen (9) and het respectievelijke symbool P verschijnt op de kookzonedisplay.

Het BOOST programma is nu in werking.

Deze functie laat de kookzone toe om op maximale sterkte (hoger dan normal vermogen) te werken voor een maximum van 10 minuten. Dit kan worden gebruikt om bijvoorbeeld een grote hoeveelheid water snel op te warmen.

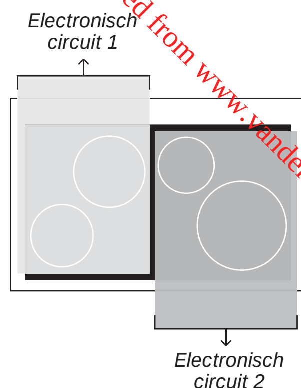
Deze functie is beschikbaar op alle kookzones.

Om deze functie uit te schakelen, draai de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in naar een lager kookvermogen of naar **0** (OFF).

BOOST wordt ook uitgeschakeld door de bedieningsknop opnieuw naar P te draaien; in dit geval zal de kookzone werken op kookvermogen 9.

Opmerking: indien een kookzone nog warm is, is het niet mogelijk om de BOOST functie te gebruiken. Indien u dit probeert aan te zetten, zal P knipperen. De kookzone wordt automatisch op het maximum kookvermogen 9 ingesteld.

MAXIMUM BESCHIKBAAR VERMOGEN VOOR DE KOOKZONES



De rechter- en linkerkookzone werken met twee afzonderlijk electronische circuits en het maximum vermoger per circuit is 3700 W.
Indien een kookzone meer dan 3700 W nodig heeft, dan heeft het laatste kookvermogen voorrang en zal het kookvermogen van de andere kookzone automatisch verminderd worden naar het overgebleven beschikbaar vermogen.
Als dit zich voordoet, zal het symbool op de kookzone knipperen voor ongeveer 3 seconden voordat het automatisch het nieuwe kookvermogen toont.

Dit betekent bijvoorbeeld dat::

- De BOOST functie niet op beide kookzones (vooraan rechts/achteraan rechts of vooraan links/achteraan links) zal werken tegelijkertijd. Indien de BOOST functie voor een tweede kookzone wordt ingesteld, zal het vorige programme gestopt worden en automatisch naar een lager overgebleven vermogen ingesteld worden.
- Indien de BOOST functie voor een tweede kookzone wordt ingesteld, zal de andere kookzone automatisch naar een lager beschikbaar vermogen ingesteld worden.
- Wanneer de BOOST functie voor de eerst kookzone wordt ingesteld en een ander kookvermogen voor de tweede kookzone, maar het totale kookvermogen is meer dan 3700 W, dan zal de BOOST functie gestopt worden en het kookvermogen automatisch naar een lager beschikbaar vermogen ingesteld worden.

HITTEBEVEILIGING

De inductiekookplaat is uitgerust met veiligheidsmaatregelen die het electronisch systeem beveiligen en die elke kookzone van oververhitting beveiligen.

In geval van oververhitting zal een van de volgende functies automatisch gestart worden door het electronisch system:

- Afkoelingsfan op lage snelheid;
- Afkoelingsfan op hoge snelheid;
- BOOST functie wordt gestopt en kookvermogen gereduceerd naar 9;
- Het kookvermogen van elke kookzone wordt met een niveau verlaagd (bijvoorbeeld van 9 naar 8);
- Een of meer kookzones worden uitgeschakeld OFF.

KINDERBEVEILIGING

Indien de inductiekookplaat niet in gebruik is, stel de kinderbeveiliging in om te voorkomen dat kinderen door ongeluk de kookzones inschakelen.

Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn OFF en draai dan de bedieningsknoppen van de kookzones achteraan (2 en 3) tegelijkertijd naar links (Λ en hou beide bedieningsknoppen ingedrukt totdat L verschijnt op de kookzonedisplay; laat dan de bedieningsknoppen los.

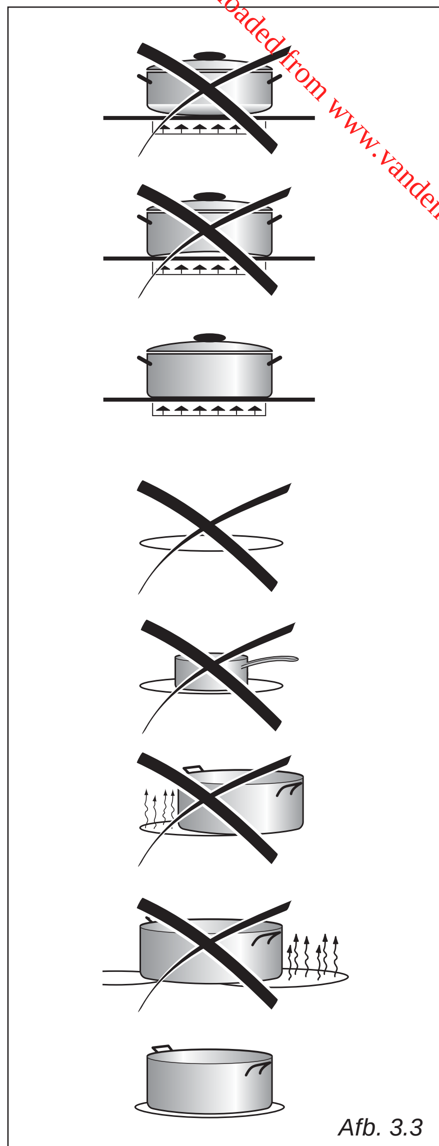
Om de kinderbeveiliging uit te zetten, volg dezelfde procedure totdat 0 verschijnt op de kookzonedisplay; laat dan de bedieningsknoppen los.

FOUTMELDINGEN OP DE KOOKZONEDISPLAY

Foutmelding	Voorbeeld	Wat te doen
Erxx of ***Ex*** (niet E2)		1. Schakel het fornuis en de electrische stroom uit 2. Wacht 1 minuut en schakel het fornuis en de kookzones aan. 3. Wacht 1 minuut en indien de foutmelding niet meer verschijnt, kunnen de kookzones opnieuw gebruikt worden. 4. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, herhaal stap 1 tot 3. 5. Als het probleem zich blijft voordoen, gebruik de inductiekookplaat niet (alleen de oven) en contacteer de servicedienst.
E2		***E*** en ***2*** knipperen afwisselend voor een of meerdere kookzones. Dit betekent dat een of meerdere kookzones overhit zijn. 1. Schakel het fornuis uit en laat het afkoelen. 2. Als het probleem zich blijft voordoen, gebruik de inductiekookplaat niet (alleen de oven) en contacteer de servicedienst.
U400		Het fornuis is foutief aangesloten. Het apparaat moet aan de juiste electriciteit aangesloten worden door een erkend technicus.
Symbool zoals op de tekening		Dit duidt een onjuiste uitvoering van een of meerdere bedieningsknoppen van de kookzones aan. 1. Draai de bedieningsknop van de kookzone naar 0 (OFF), schakel het fornuis en de electrische stroom uit. 2. Wacht 1 minuut, schakel het fornuis en de kookzones aan. 3. Wacht 1 minuut en indien de foutmelding niet meer verschijnt, kunnen de kookzones opnieuw gebruikt worden. 4. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, herhaal stap 1 tot 3. 5. Als het probleem zich blijft voordoen, gebruik de inductiekookplaat niet (alleen de oven) en contacteer de servicedienst.

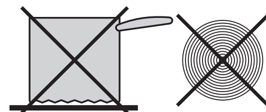
RAAD VOOR HET VEILIG GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- Controleer welke knop de gekozen kookzone bedient voordat u aan de knoppen draait. Het is raadzaam de pan op de kookzone te zetten voordat u deze aan zet, en de pan te verwijderen wanneer het koken klaar is.
- Gebruik pannen met een platte, gladde bodem. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen. Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
- Laat een vochtig deksel niet op de kookplaat liggen.
- Het glaskeramische oppervlak en de pannen moeten schoon zijn. Verwijder alle voedselresten (vooral die van suikerrijk voedsel), vuil, enz. zorgvuldig met afwasmiddel.
- Gebruik geen pannen met een steel die zo lang is dat deze over de rand van de kookplaat uitsteekt, om te voorkomen dat de pan per ongeluk wordt omgestoten. **Met deze voorzorg is de pan ook moeilijker te bereiken voor kinderen.**
- Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische kookplaat vallen. **Neem de stekker uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**
- Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn.
- Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.



Afb. 3.3

DO NOT USE PANS WITH ROUGH CIRCULAR MACHINED BASE.



Afb. 3.4

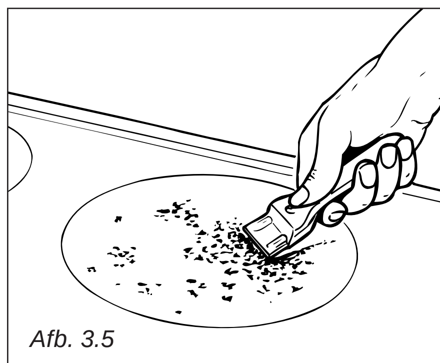
REINIGING

Vooraleer u de kookplaat reinigt, dient u na te gaan of het toestel uitgeschakeld is.

- Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.
- Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich habben vastgezet.
- Verwijder stof met een vochtige doek.
- U kan ook gebruik maken van niet schurende of niet corrosieve detergenten.
- Het is aanbevolen alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete produkten.
- Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gsmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden.
- Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookpmaat onherroepelijk beschadigen.
- Gebruik ook geen schurende schilfers of schuursponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

OPGELET: HEEL BELANGRIJK!
Ingeval van schoonmaak van de plaat in glasceramiek met behulp van een accessoire (bijvoorbeeld een kleine schraper) moet men erop letten dat de pakking ter hoogte van de hoeken van het glasceramiek oppervlak niet beschadigd wordt.

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.


Afb. 3.5

4 - ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN

Opgelet :
Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.

ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke funktionele kenmerken bezit Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende funkties te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.
Deze 7 funkties, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

– Onderweerstand 1725 W
– Bovenweerstand 1725 W
– Grillweerstand 2500 W
– Ringvormige weerstand 2200 W

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250 °C) in de standen en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

WAARSCHUWING:
De deur is heet. Gebruik het handvat.

Tijdens gebruik wordt het toestel heet. De zorg zou moeten worden genomen vermijden ontroerend het verwarmen elementen binnen de oven.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTI-FUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie
De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

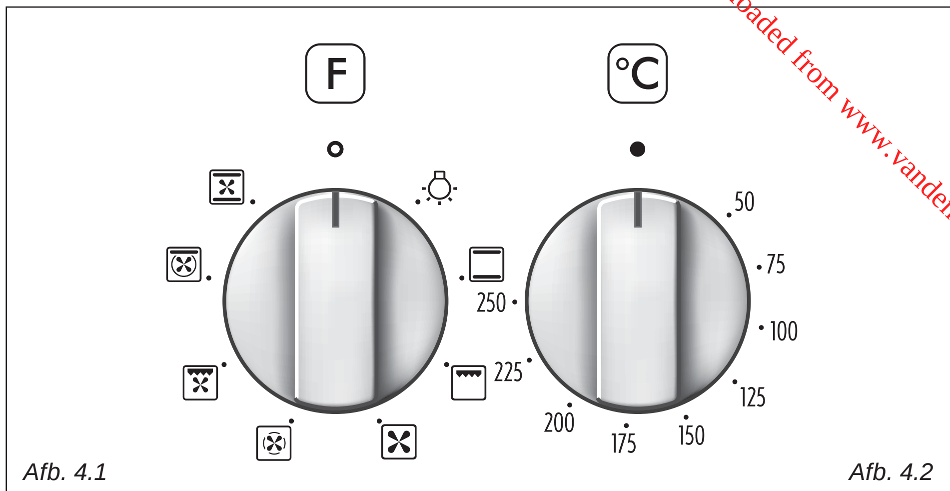
b. door gedwongen convectie
Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.
Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectie
De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

d. door straling
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

e. door straling en ventilatie
De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



Afb. 4.1 *Afb. 4.2*

THERMOSTAAT (Afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.
De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op.
De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de funkties is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.
De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50 tot 250 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.
Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.
Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50 en 225 °C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175 °C**.
De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “Gebruik van de grill”

Aangeraden Gebruik:
Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.
Te gebruiken met de thermostaatknop op stand “●” daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.
Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden Gebruik:
Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.
Ongeveer één uur per kilo.
De duur variëert in funktie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.
De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50 tot 250 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.
Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.
De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50 en 175 °C (voor maximaal 30 minuten).
De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie: Voor gebruik moet de deut-van de oven gesloten zijn.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “ROOSTEREN EN GRATINEREN” .

Aangeraden Gebruik:
Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruind moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.
De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50 tot 140 °C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:
Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.



KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.
De boven-en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectie.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50 tot 250 °C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:
Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.
Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

KOOKWENKEN

STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

a. de schakelaar op stand plaatsen;

b. de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;

c. de druipplaat met warm water vullen;

d. de bokalen op de druipplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbellen in de bokalen gevormd wor den, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

SIMULTAAN KOKEN

De standen en de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.
Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.
De enige te nemen voorzorgen zijn:

- de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20 tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

VERBETEREN

De schakelaar op stand plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C.
Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:

- de oventemperatuurinstellen tussen 180 en 200 ° C .
- de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand kan het roosteren zonder braadspit gbeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 175 °C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.
Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.
Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.
Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.
Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.
De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperauren in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN	TEMPERATUUR
Savoiegebakjes	150 °C
Chocoladecake	150 °C
Rijst in de oven	150 °C
Konijnepastei	175 °C
Kaassoufflé	175 °C
Rundsvlees met uitjes	175 °C
Macaronikrans	175 °C
Vier-vierde gebak	175 °C
Karamelvla	175 °C
Gevulde tomaten	200 °C
Pizza	200 °C
Zeebrasem met uitjes	200 °C
Forel met amandelen	200 °C
Wijting in de oven	200 °C
Eend	200 °C
Aardappelen in de oven	200 °C
Appeltaart	200 °C
Soezendeeg	200 °C
Geroosterde paprika's	200 °C
Kalfskotelet	200 °C
Varkenskotelet	200 °C
Lamskotelet	225 °C
Kalfsgebraad	225 °C
Kippegebraad	225 °C
Appelen in de oven	225 °C
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225 °C
Omelet	225 °C
Rundsgebraad	225 °C
Lamsbout	225 °C
Lamsschouder	225 °C
Gegratineerde macaroni	225 °C

5 - ELETRONISCHE KLOK / PROGRAMMEUR

De elektronische klok/programmeur is een inrichting die de volgende functies groepeert, die met een enkele hand kunnen geprogrammeerd worden:

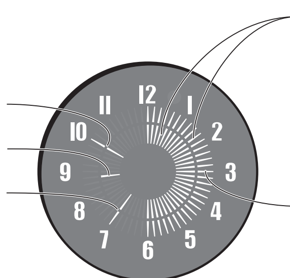
- Klok12 urem met verlichte wijzers (uren, minuten en seconden).
- Timer (tot 60 minuten).
- Programma voor automatisch koken in de oven. Aanschakeling op het geprogrammeerde uur (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van de programmering) en automatische uitschakeling na de geprogrammeerde kooktijd (max. 6 uren).
- Programma voor halfautomatisch koken in de oven. Automatische uitschakeling van de oven na de geprogrammeerde kooktijd (max 6 uren).

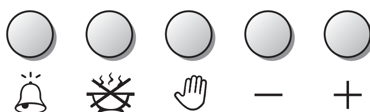
Beschrijving van de drukknoppen:

- Timer
- Kooktijd/Uur van einde kooktijd
- Uurregeling/Annulering programma's
- (+) Vooruitgaan van de cijfers van alle functies
- (−) Achteruitgaan van de cijfers van alle functies

Opmerking: De programmering (met een enkele hand) wordt uitgevoerd door te drukken op de toets die overeenstemt met de gewenste functie, en nadat men deze heeft losgelaten, is het voldoende binnen de 7 seconden de tijd te beginnen instellen met de toetsen (+) of (−)

De klok/programmeur wordt op nul afgesteld bij iedere onderbreking van de elektrische energie.



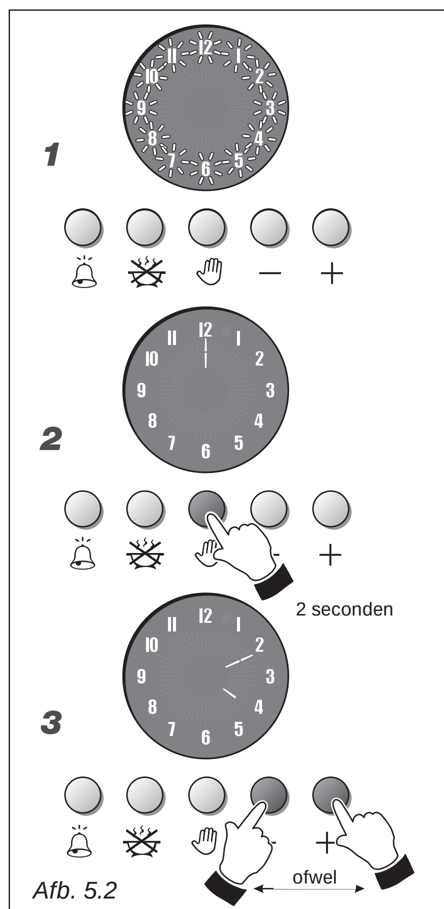


Afb. 5.1

KLOK (Afb. 5.2)

1. Afb. 5.2 - Bij de eerste elektrische aansluiting van de oven of na een stroomonderbreking, zullen alle nummers van de programmeur knipperen.
2. Afb. 5.2 - Om het uur te regelen, de toets (hand) indrukken gedurende een seconde; de wijzer zal aangaan op de 12.
3. Afb. 5.2 - Binnen de 7 seconden de drukknop (+) of (−) indrukken om de verlichte uur- en minutenwijzers te regelen. Wanneer de regeling beëindigd is, zal de verlichte secondenwijzer verschijnen.

Opmerking: De regeling van de klok houdt de op nul afstelling in van eventuele programma's in uitvoering of van ingestelde programma's.



Afb. 5.2

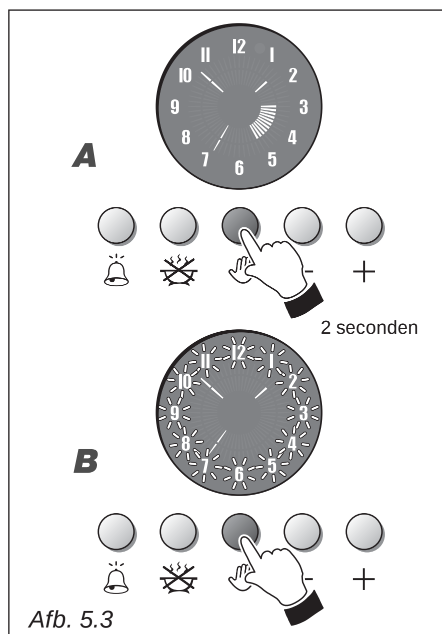
MANUEEL KOKEN ZONDER PROGRAMMEUR (Afb. 5.3)

Om de oven manueel te gebruiken, d.w.z. zonder de hulp van de programmeur, mogen de nummers niet knipperen of mag er geen enkel intern verlicht segment aan zijn (er mogen geen halfautomatische of automatische kookprogramma's ingesteld zijn).

A. Afb. 5.3 - Programmeur met ingesteld programma.
   Om het programma te annuleren, gedurende 2 seconden de drukknop (hand) indrukken; de interne verlichte segmenten zullen uitgaan.

B. Afb. 5.3 - Programmeur met knipperende nummers (deze omstandigheid doet zich voor na de uitschakeling van het geluidssignaal van einde kooktijd). De drukknop (hand) indrukken. De nummers worden stabiel en de programmeur zal overgeschakeld worden naar manueel.

Opgelet: Op het einde van het koken de oven manueel uitschakelen en hierbij onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat naar de stand van uit (OFF) draaien.



Afb. 5.3

TIMER (Afb. 5.4)

De functie timer bestaat uitsluitend uit een geluidssignaal dat kan afgesteld worden voor een maximum tijd van 60 minuten.

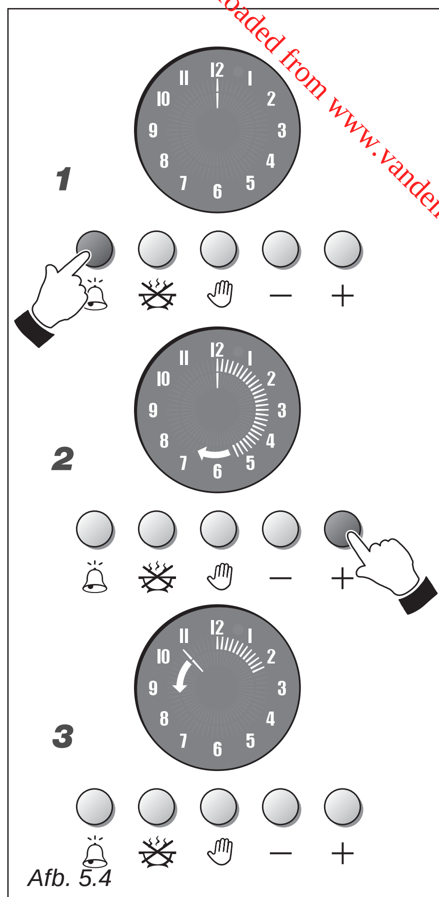
1. Afb. 5.4 - Om de tijd in te stellen, drukken op de drukknop (🔔).
2. Afb. 5.4 - Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop (+) tot de externe segmenten aangaan die overeenstemmen met de gewenste tijd (ieder segment stemt overeen met 1 minuut). Indien de gewenste tijd verstreken is, drukken op de drukknop (−) tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.4 - Het aftellen begint onmiddellijk en wordt gevisualiseerd door een verlichte wijzer die draait tegen de wijzers van de klok en die bij iedere toer (1 minuut) een segment zal uitschakelen.

Tijdens het aftellen is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door te drukken op de toetsen (+) of (−); om het aftellen op nul af te stellen, drukken op de toets (−) ; tot aan het uitgaan van alle aangeschakelde externe sectoren).

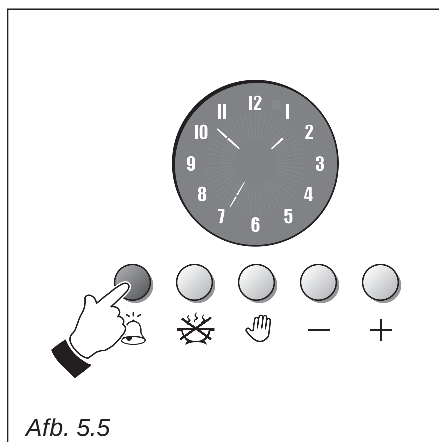
Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden dat onderbroken kan worden door te drukken op een willekeurige drukknop. Het display visualiseert opnieuw het uur.
Om de klok te visualiseren tijdens het aftellen, een ogenblik de drukknop (🔔) (afb. 5.5); om opnieuw het aftellen te visualiseren, terug een ogenblik de drukknop (🔔) indrukken.

Opmerking: De functie timer kan ook ingesteld worden indien er een halfautomatische of een automatische kooktijd in uitvoering is.

OPGELET: De functie timer schakelt de oven niet automatisch uit op het einde van de tijd ingesteld door de timer. De oven manueel uitschakelen door de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat te draaien naar de stand van uit (OFF).



Afb. 5.4



Afb. 5.5

HALFAUTOMATISCH KOKEN (Afb. 5.6)

Dient om de oven automatisch uit te schakelen nadat de gewenste kooktijd verstreken is.

1. Afb. 5.6 - Om de kooktijd in te stellen (max 6 uren) drukken op de drukknop ⊗, de wijzers van de klok gaan uit en er gaat een wijzer aan op de 12.
2. Afb. 5.6 - Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop ⊕ en een verlichte wijzer (zoals die van de minuten en de seconden) wordt geactiveerd. Ieder segment van vermeerdering duidt een minuut aan. Bovendien schakelt iedere vermeerdering van 12 minuten een intern segment aan (5 segmenten zijn gelijk aan een uur). Indien de gewenste tijd verstreken is, de drukknop ⊖ indrukken tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.6 - Na 7 seconden zullen de aangeschakelde interne segmenten zich gaan plaatsen op het huidige uur en hierbij de geprogrammeerde kooktijd aanduiden.
4. De temperatuur en de kookfunctie van de oven instellen door in te grijpen op de desbetreffende knoppen van de schakelaar en van de thermostaat (zie specifieke hoofdstukken). De oven zal onmiddellijk aangaan en wanneer de ingestelde tijd verstreken is, zal hij automatisch uitgaan.

Tijdens het koken zullen de interne segmenten knipperen om aan te duiden dat het koken in uitvoering is, en ze zullen gradueel uitgaan met het verlopen van de tijd (een alle 12 minuten).

Tijdens het kookprogramma is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door eerst de toets ⊗ en vervolgens de toetsen ⊕ of ⊖ in te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan, de oven zal uitgaan, alle nummers van de klok zullen knipperen en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

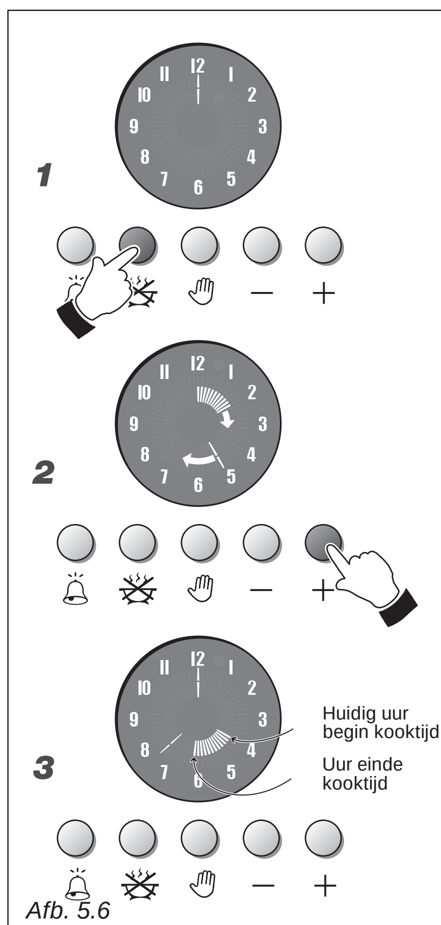
Om het geluidssignaal uit te schakelen, een willekeurige drukknop indrukken.

Om het knipperen van de nummers van de klok uit te schakelen, drukken op de drukknop ✋.

Het kookprogramma kan geannuleerd worden op gelijk welk ogenblik door de drukknop ✋ gedurende 2 seconden in te drukken.

Opgelet: Op het einde van het halfautomatisch koken onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven naar de stand van uit (OFF) draaien.

Opgelet: De onderbreking van de elektrische energie veroorzaakt de op nul afstelling van de klok en het wissen van alle ingestelde programma's. De uitgevoerde onderbreking wordt gesignaleerd door de knipperende nummers zonder verlichte wijzers - Afb. 5.9).



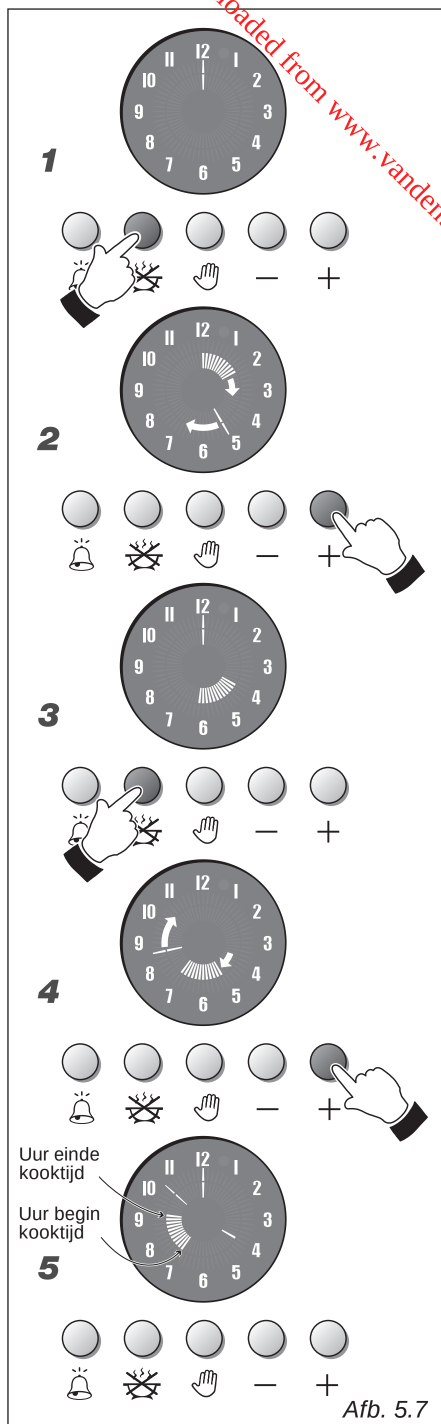
Afb. 5.6

AUTOMATISCH KOKEN (Afb. 5.7)

Dient om de oven aan te schakelen op een vooringesteld uur en automatisch uit te schakelen nadat de geprogrammeerde kooktijd verstreken is. Om in de oven te koken in automatisch, moet men:
- De kooktijd instellen (max 6 uren).
- Het uur van einde kooktijd instellen (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van programmering).
- De temperatuur en de kookfunctie van de oven instellen.

Deze operaties worden op de volgende manier uitgevoerd:

1. Afb. 5.7 - De kooktijd instellen door te drukken op de drukknop ⊗, de wijzers van de klok gaan uit en er gaat een wijzer aan op de 12.
2. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden de drukknop ⊕ indrukken en er wordt een verlichte wijzer geactiveerd (zoals die van de minuten en de seconden). Ieder segment van vermeerdering duidt een minuut aan. Bovendien schakelt iedere vermeerdering van 12 minuten een intern segment aan (5 segmenten zijn gelijk aan een uur). Indien de gewenste tijd verstreken is, de drukknop ⊖ indrukken tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden nogmaals op de toets ⊗ drukken; de aangeschakelde interne segmenten zullen zich op het huidige uur gaan plaatsen.
4. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden drukken op de toets ⊕ tot de aangeschakelde segmenten verplaatst worden op het uur waarop men het koken wenst uit te voeren. Indien het gewenste uur overschreden is, drukken op de drukknop ⊖ tot de regeling is uitgevoerd.
5. Afb. 5.7 - Na 7 seconden worden de wijzers van de klok terug gevisualiseerd en de aangeschakelde segmenten duiden de kooktijd aan.
6. De temperatuur en de kookfunctie instellen door in te grijpen op de desbetreffende knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven (zie specifieke hoofdstukken). Nu is de oven geprogrammeerd en zal aangaan en aan blijven voor de tijd aangeduid door de verlichte segmenten, nadien zal hij automatisch uitgaan.



Afb. 5.7

Wanneer het koken begint, zullen de interne segmenten knipperen om aan te duiden dat het koken in uitvoering is, en ze zullen gradueel uitgaan met het verlopen van de tijd (een alle 12 minuten).
Tijdens het kookprogramma is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door eerst op de toets ⊗ en vervolgens op de toetsen ⊕ of ⊖ te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan, de oven zal uitgaan, alle nummers van de klok zullen knipperen en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

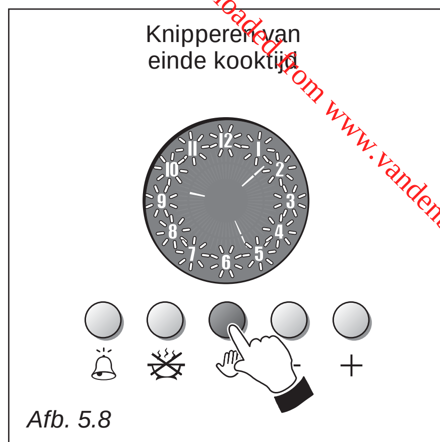
Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukken op een willekeurige drukknop.

Om het knipperen van de nummers van de klok uit te schakelen, drukken op de drukknop ✋.

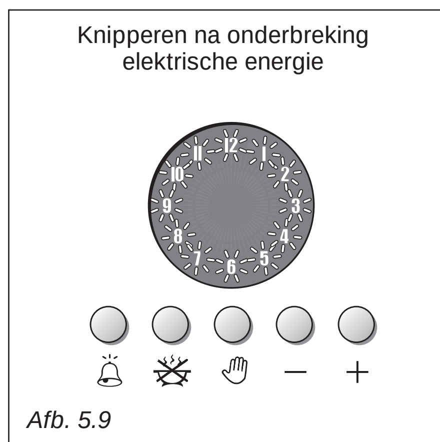
Het kookprogramma kan geannuleerd worden op gelijk welk ogenblik door te drukken op de drukknop ✋ gedurende 2 seconden.

Opgelet: Op het einde van het automatisch koken onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven naar de stand van uit (OFF) draaien.

Opgelet: De onderbreking van de elektrische energie veroorzaakt de op nul afstelling van de klok en het wissen van alle ingestelde programma's. De uitgevoerde onderbreking wordt gesignaleerd door de knipperende nummers zonder verlichte wijzers - afb. 5.9).



Afb. 5.8



Afb. 5.9

6 - ONDERHOUD

Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.

Let op
Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven.
Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.
Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

– Bladzijde 16.

OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL

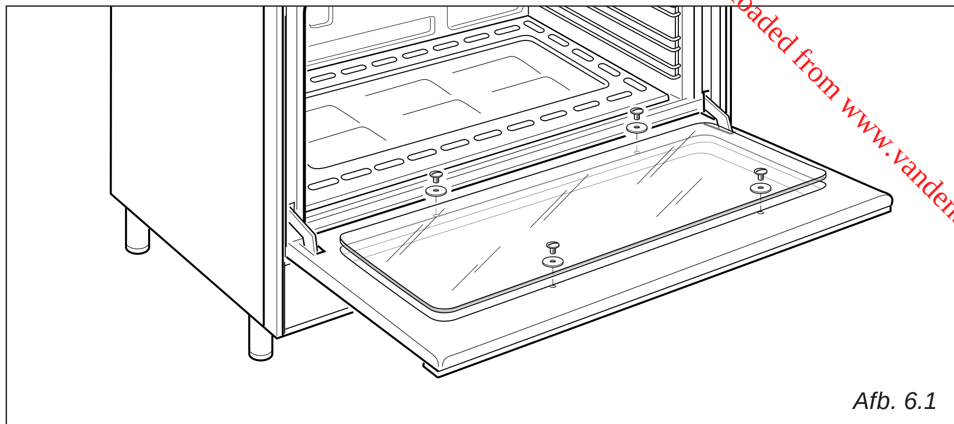
OPGELET
De oppervlakken in roestvrij staal gebruikt in deze oven zijn beschermd met een speciale transparante lak die het effect afdrukken beperkt.
Teneinde de beschadiging van deze bescherming te vermijden, voor de schoonmaak van de roestvrije componenten geen schuurproducten gebruiken.

ALLEEN WARM ZEEPWATER GEBRUIKEN VOOR DE SCHOONMAAK VAN DE OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL.

VERVANGING VAN DE OVENLAMP

Haal de stekker van het aansluitsnoer uit het stopcontact.

Draai het lampje los en vervang het door een lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300° C), spanning 230 V (50 Hz), 15 W, E14.


Afb. 6.1

OVENDEUR

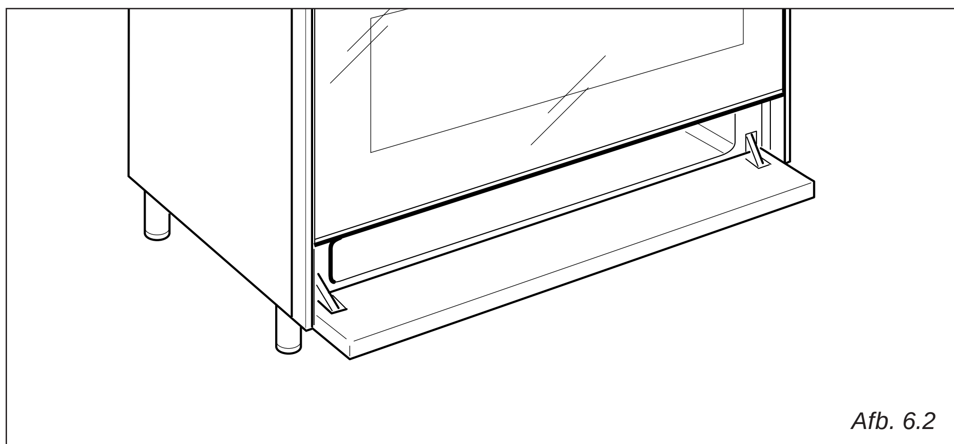
De binnenruit kan gemakkelijk uitgenomen worden bij onderhoud. Hiervoor de 4 hechtingsschroeven losdraaien (Afb. 5.6).

Gebruik geen ruwe schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen krabbers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat die het oppervlak krassen en daardoor het glas kunnen doen barsten.

SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

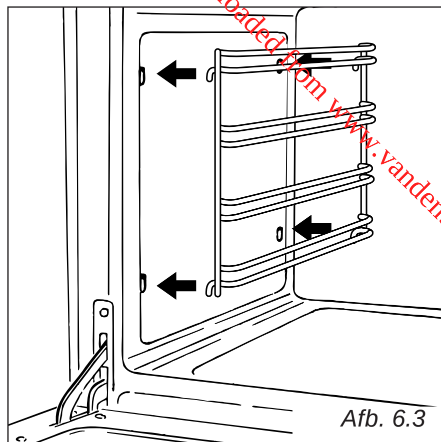
De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 6.2).

Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.


Afb. 6.2

OVENRUIMTE

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon.
Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de oventuimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent.
Wanneer de oven nog lauw is, de binnenwanden afwassen met een doek die in heet water met zeep of een ander geschikt product gedrenkt is.
De bodem van de oven, de zijdelingse rekken, de druipschaal en het rooster zijn uit te nemen en in de gootsteen te wassen.



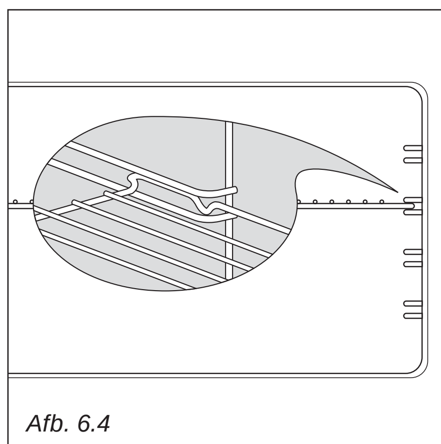
Afb. 6.3

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

– Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (Afb. 6.3)

– Schuif de vetvanger in het midden in de richels van de uitneembare zijplaten (Afb. 6.4).

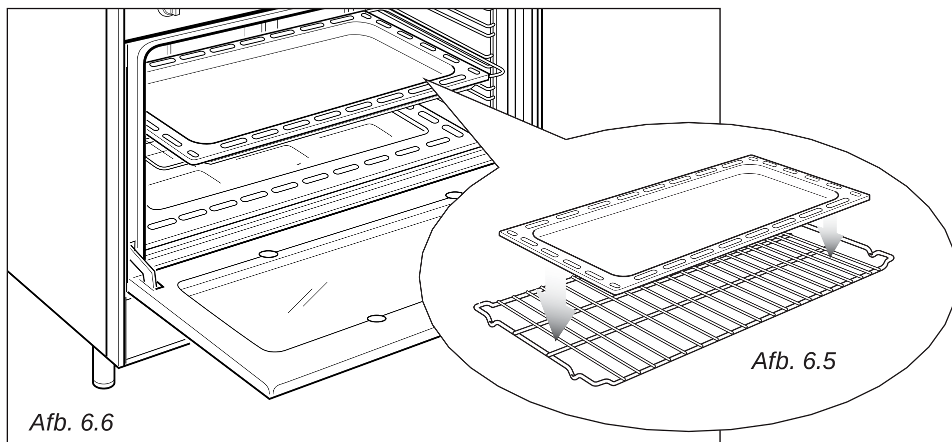
– Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



Afb. 6.4

OVENPLAAT

De ovenplaat moet correct op de steunen geplaatst worden (Afb. 6.5) en daarna over de zijgeleiders geschoven worden (Afb. 6.6).



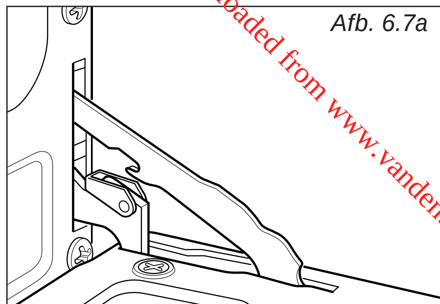
Afb. 6.5

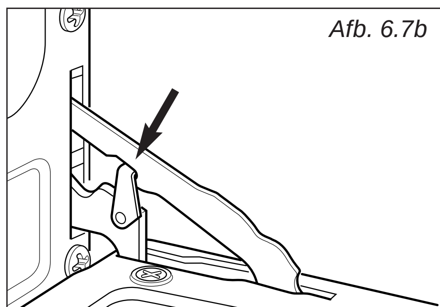
Afb. 6.6

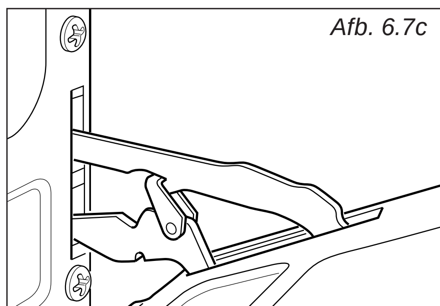
DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

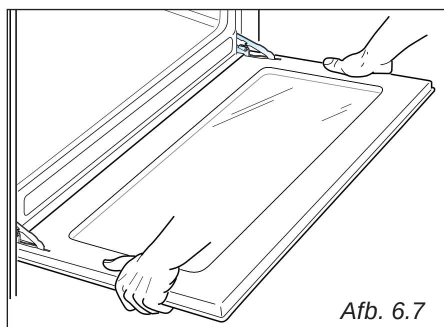
De ovendeur kan eenvoudig worden gedemonteerd op de volgende wijze:

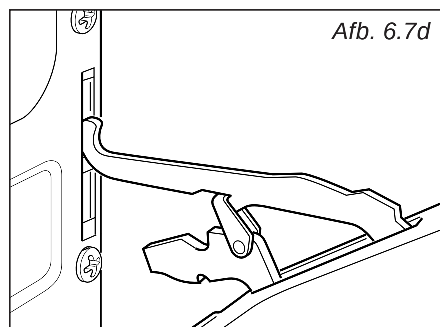
- De ovendeur volledig openen (Afb. 6.7a).
- De vastzetring inhaken in de pen van de linker- en rechterschamier (Afb. 6.7b).
- Neem de deur vast zoals getoond in Afb. 6.7.
- De deur een klein beetje openen, loshaken en de onderste pen van de scharnieren uit hun behuizing halen (Afb. 6.7c).
- Ook de bovenste pen van de scharnieren uit haar behuizing halen (Afb. 6.7d).
- Leg de deur op een zacht oppervlak.
- Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur opnieuw te monteren.


Afb. 6.7a


Afb. 6.7b


Afb. 6.7c


Afb. 6.7


Afb. 6.7d

Aanwijzingen voor de installateur

IMPORTANT

– De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

– Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.

– Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

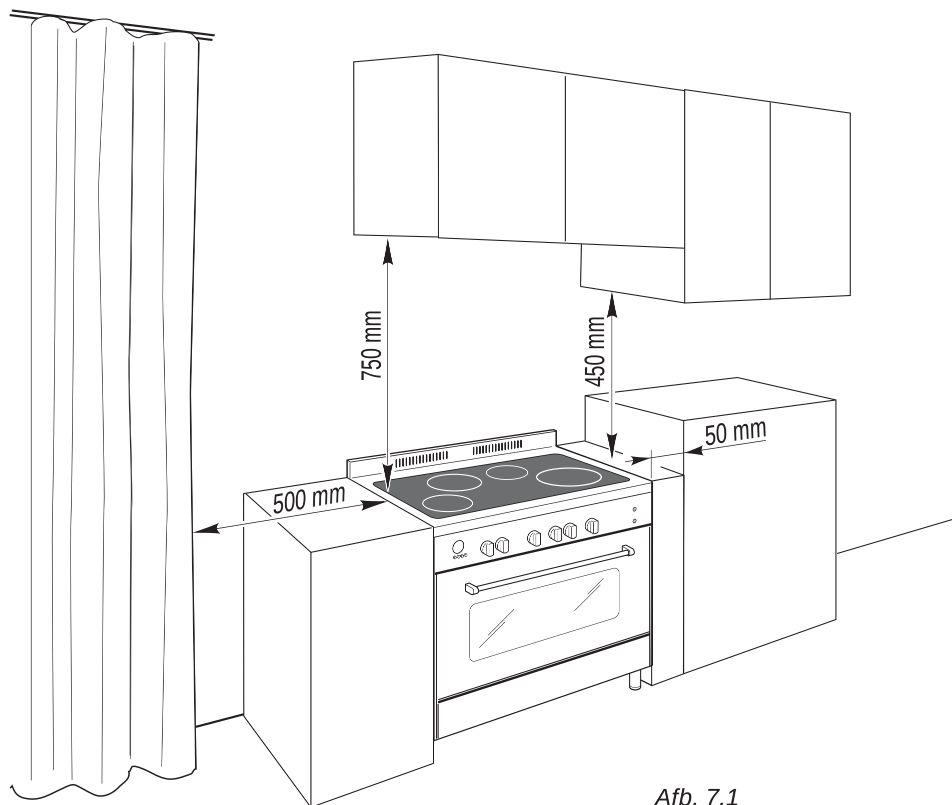
7 - INSTALLATION

Voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het fornuis aangrenzende oppervlakken, moeten de montagecondities conform zijn de aanwijzingen op afb. 7.1.

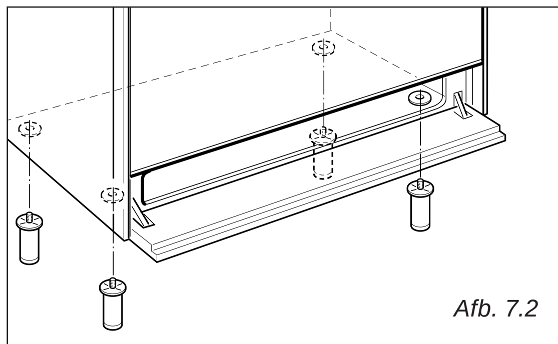
De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

Indien het fornuis op een sokkel staat, moet men de juiste afmetingen nemen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.

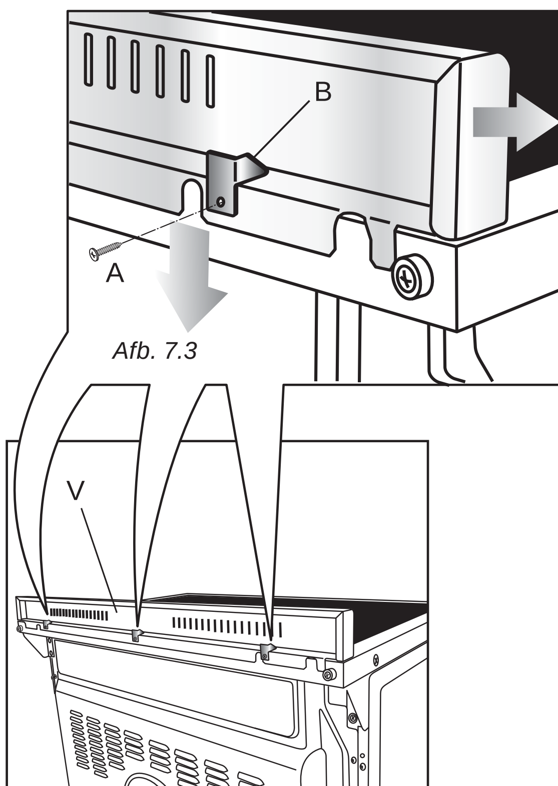


Afb. 7.1


Afb. 7.2

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen.

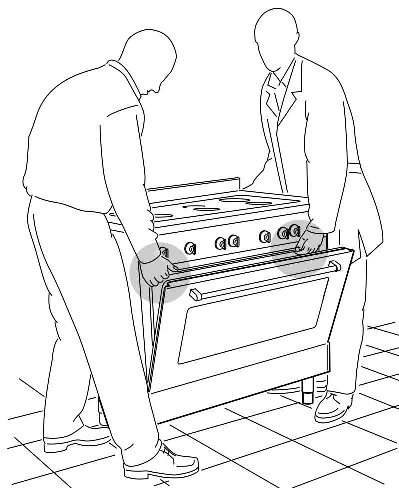


Afb. 7.3

ACHTERSCHERM

Assembleer het achterscherm “V” (afb. 7.3) alvorens het fornuis te installeren.

– Het achterscherm “V” vindt u in de verpakking achter het fornuis.
– Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
– Verwijder de twee afstandsringen “A” en de schroef “B” van de achterkant van de kookplaat.
– De achterlijst moet aan het fornuis worden gemonteerd met gebruik van de drie meegeleverden dragers “B” (zie afb. 7.3).



Afb. 7.4

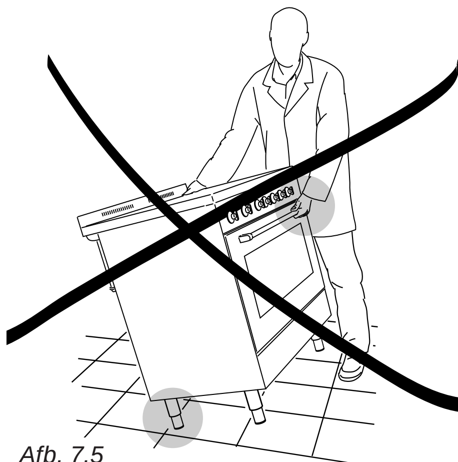
BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS

WAARSCHUWING

Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manœuvre (afb. 7.4).

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 7.5).



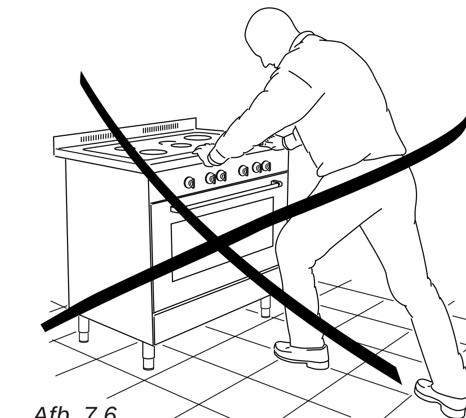
Afb. 7.5

WAARSCHUWING

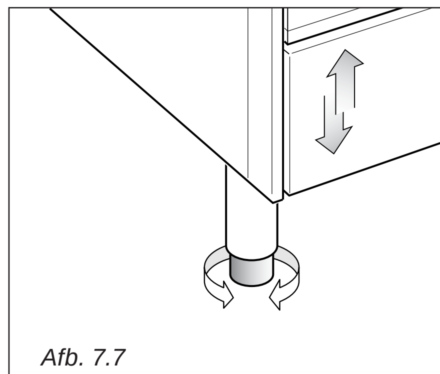
SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 7.6).
Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 7.4).

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 7.7).



Afb. 7.6



Afb. 7.7

8 - ELEKTRISCH GEDEELTE

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.
Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

BELANGRIJK: dit kooktoestel moet worden aangesloten op een geschikte tweepolige schakelaar die in de buurt van het toestel is gemonteerd.

WAARSCHUWING!
Het is verplicht het apparaat te aarden.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoor-delijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSNOER

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

– Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel "**A**" aan de achterkant van het fornuis los (Afb. 8.1).

– Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem "**D**".

– Verbind de aansluitingen (type H05 RR-F - min. 6 mm^2) met klembouder "**B**" volgens het schema in afbeelding afb. 8.2 - 8.3.

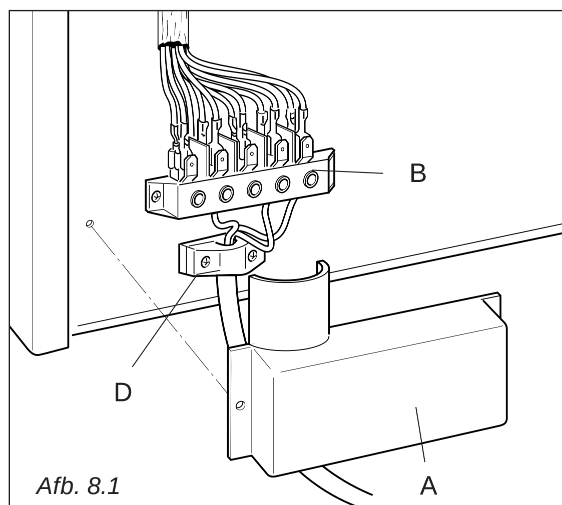
– Sluit het netsnoer aan op het elektriciteitsnet d.m.v. de kabelklem "**D**". De doorsnede van het netsnoer moet geschikt zijn voor de aansluitwaarde van het apparaat: zie de paragraaf 'Doorsnede van het netsnoer'.

– Sluit de fases en de aarde overeenkomstig afbeelding 8.1 aan op klemmenstrook **B**.

– Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem "**D**".

– Bevestig het beveiligingspaneel "**A**" opnieuw.

N.B. De aarddraad moet 3 cm langer zijn dan de fasedraad en de nuldraad.

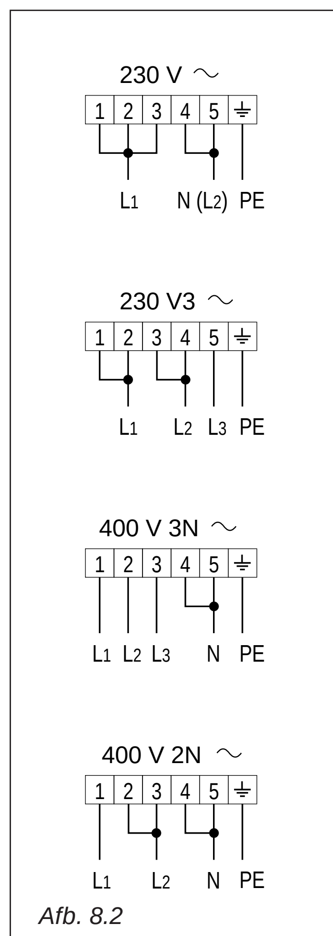


Afb. 8.1

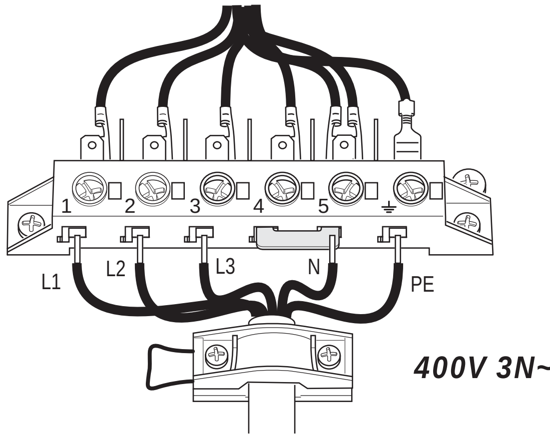
DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE HO5RR-F

230 V ~	3 x 6 mm^2 (**)
230 V ~	4 x 4 mm^2 (**)
400 V 3N ~	5 x 2,5 mm^2 (**)
400 V 2N ~	4 x 4 mm^2 (**)

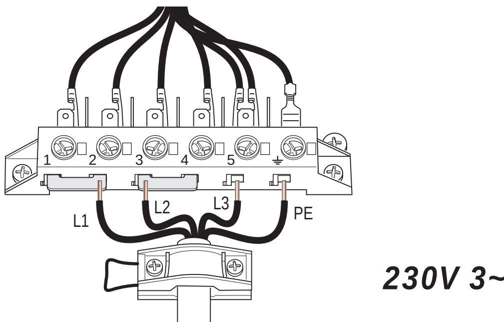
(**) – Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos
– Gelijktijdigheidsfactor van toepassing



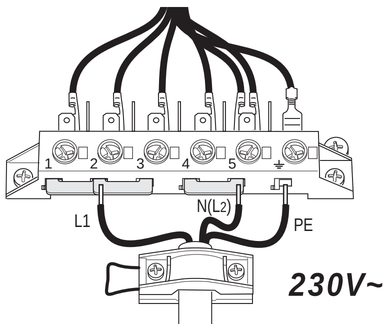
Afb. 8.2



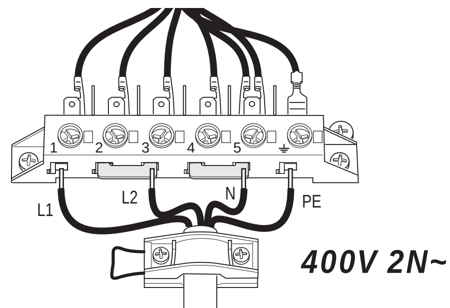
400V 3N~



230V 3~



230V~



400V 2N~

Fig. 8.3

Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

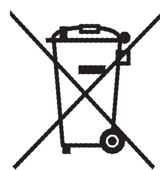
Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002 / 96 / EC.





Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Cette cuisinière a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2006/95/CE;
- Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation d'un appareil électrique comporte l'observance de certaines précautions fondamentales.
En particulier:

– éviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés
– éviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus
– éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

– Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.
– Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
– Introduire grilles et lèchefrite
– Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants, comme décrit dans le chapitre spécifique.

IMPORTANT:
Cet appareil a été projeté et construit uniquement pour la cuisson des mets domestiques (électroménagers) et il n'est pas apte à une utilisation non domestique donc il ne peut pas être utilisé dans une local commercial.

Nota: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement que se entendre fonctionner tout les fois que le four ou le grilloir sont en marche.

CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.

Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

– Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.

– Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.

– Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- Après avoir utilisé la cuisinière, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture.
- Éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.
- **Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties de l'appareil atteignent des températures très élevées. Eviter de les toucher.**
- **Tenir éloignés les enfants, en particulier pendant le fonctionnement.**
- Avant d'installer l'appareil, retirer la pellicule de protection éventuelle.
- **Risque d'incendie!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four et dans le espace chauffe-plats: il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- En aucun cas étendre des feuilles d'aluminium dans le four. Ne pas poser de plaque à pâtisserie, ni de lèchefrite sur la sole du four.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson d'objets lourds ou pointus. Dès que l'on remarque une fente sur le zone de cuisson, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.
- Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser le gril comme plan d'appui.
- **Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.**
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.

AUTRES PRECAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal (par exemple louches). Il est préférable d'utiliser d'ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.
- Adapter la grandeur de la casserole à celle de la zone de cuisson (voir "diamètre casserole minimum recommandé"). N'utilisez pas une petite casserole sur une grande zone, mais au contraire couvrez entièrement la zone de cuisson avec une casserole ayant la dimension nécessaire.
  Placez toujours la casserole au milieu de la zone de cuisson
- N'utilisez pas de casserole défectueuse avec un fond déformé.
- Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction.
- Maintenir une distance de 5 à 10 cm à la plaque de cuisson pour réduire l'exposition au champ magnétique. Quand possible utiliser les zones des cuisson derrières.
- Les objects magnétisables (par exemple cartes de crédits, disquettes informatiques, cartes de mémoire) et les instruments électroniques (par exemple ordinateurs) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de la plaque de cuisson.
- **AVERTISSEMENT IMPORTANT: La plaque de cuisson à induction est conforme aux Normes Européennes pour les appareils d'usage domestique. Par conséquent elle ne devrait pas interférer avec des autres unités électroniques. Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical électronique doivent vérifier avec leur médecin si elles peuvent utiliser une plaque de cuisson à induction (et vérifier les possibles interférences avec les dispositifs médicaux électroniques).**

1 - PLAQUE DE CUISSON

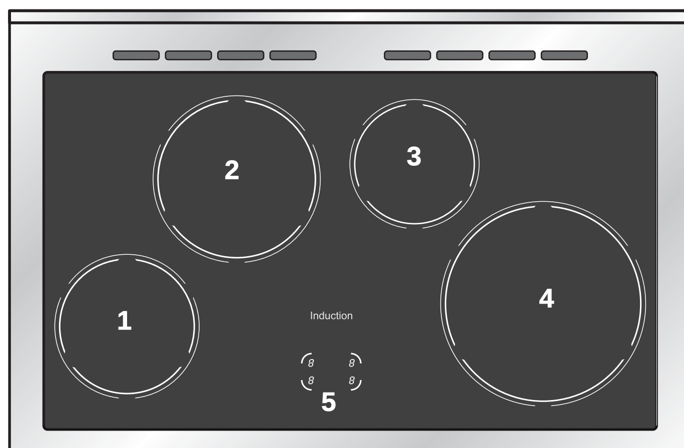


Fig. 1.1

ZONES DE CUISSON

1. Zone de cuisson à induction	Ø 180 mm	Puissance Nominale:	1850 W
		Puissance Booster:	2500 W
2. Zone de cuisson à induction	Ø 180 mm	Puissance Nominale:	1850 W
		Puissance Booster:	2500 W
3. Zone de cuisson à induction	Ø 145 mm	Puissance Nominale:	1400 W
		Puissance Booster:	1800 W
4. Zone de cuisson à induction	Ø 210 mm	Puissance Nominale:	2300 W
		Puissance Booster:	3300 W

Remarque: Les Puissances Nominales et Booster peuvent changer selon la taille et la matière de la casserole sur la zone de cuisson.

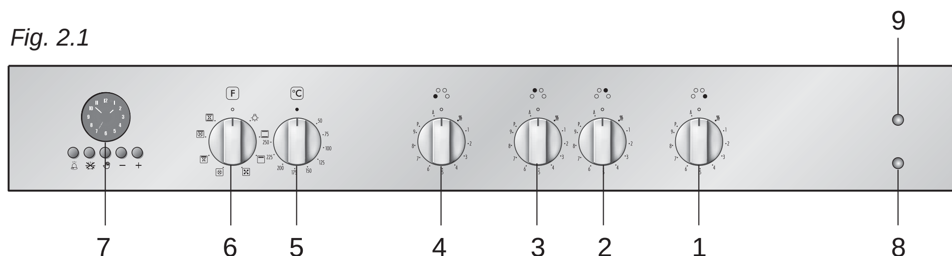
5. Display zones de cuisson

Attention: Débrancher l'appareil du circuit électrique si la vitrocéramique est fendue et contacter le Service Après-Vente.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur les plaques car ils peuvent devenir chauds.

2 - TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande zone de cuisson avant droite
2. Manette commande zone de cuisson arrière droite
3. Manette commande zone de cuisson arrière gauche
4. Manette commande zone de cuisson avant gauche
5. Manette commande thermostat four multifonctions
6. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions
7. Horloge/programmateur électronique

Lampes de contrôle:

8. Témoin de la température four électrique
9. Témoin de ligne

3 - UTILISATION DE LA PLAQUE A INDUCTION

La plaque en vitrocéramique est formée de zones de cuisson à induction.

Ces zones, indiquées par des disques dessinés sur la surface vitrocéramique, sont contrôlées par des boutons séparés placés sur le panneau de contrôle.

Dans la partie centrale avant de la plaque, le display des zones de cuisson (composé de 4 signaux lumineux – un pour chaque zone) indique :

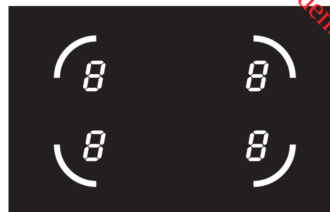


Fig. 3.1

 = Zone cuisson off (pas active)

 = Zone cuisson On (active mais pas en fonction).
Si toutes les zones sont en réglage zéro, le display s'éteint automatiquement (Zones cuisson off) après environ 15 secondes.

 = Niveaux de puissance

 = Fonction "Maintien chaud"

 = Fonction "Chauffage rapide"

 = Fonction "Booster"

 = Voyant plaque chaude

 = Voyant détection casserole

 = Sécurité blocage enfant

Remarque: chaque partie éclairée se réfère à une zone de cuisson.

SYSTEME DE CUISSON A INDUCTION

Lorsque votre plaque à induction est allumée et que vous choisissez une zone de cuisson, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond de la casserole qui ensuite transfère la chaleur aux aliments. La cuisson se fait donc avec une très faible perte d'énergie entre la plaque à induction et les aliments.

Votre plaque à induction fonctionne uniquement si une casserole adaptée et ayant les bonnes caractéristiques est placée sur la zone de cuisson. Se référer à RECIPIENTS POUR LA CUISSON A INDUCTION.

Si le symbole de détection des casseroles apparaît sur le display, votre casserole n'est adaptée et la plaque à induction ne va pas fonctionner.

Après 10 minutes sans détecter aucune casserole, la zone de cuisson se coupe automatiquement et ne peut être rallumée qu'après que le bouton de contrôle ait été replacé sur **0** (Off).

VOYANTS PLAQUE CHAUDE

Lorsque la température de la zone de cuisson est encore chaude, le voyant plaque chaude H s'allume sur le display pour vous signaler que la surface est chaude.

Eviter de toucher la surface de cuisson. Faire particulièrement attention aux enfants.

Lorsque le voyant H s'éclaire sur le display, il est possible de reprendre la cuisson ; tourner le bouton de contrôle sur la puissance requise.

RECIPIENTS POUR CUISSON A INDUCTION

Le système de cuisson à induction FONCTIONNE UNIQUEMENT si l'on utilise des récipients adaptés à la cuisson par induction.

Le fond des casseroles doit être ferromagnétique pour créer le champ électromagnétique nécessaire pour le processus de chauffage (ce qui signifie qu'un aimant doit coller au fond du récipient).

Les casseroles réalisées avec les matériaux suivants ne sont pas adaptées:
• verre, bois, porcelaine, céramique, pierre de lave ;
• acier inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique.

Pour vérifier si la casserole est adaptée ou pas:
• Tester le fond du récipient avec un aimant : si l'aimant colle, la casserole convient.
• Si vous n'avez pas d'aimant, placer une petite quantité d'eau dans la casserole et la placer sur la plaque de cuisson. Allumer la plaque : si le symbole U (détection casserole) apparaît sur le display de la zone de cuisson (à la place du niveau de puissance), la casserole ne convient pas.

Remarque importante: les zones de cuisson ne vont pas fonctionner si le diamètre du récipient est trop petit (le symbole détection casserole U apparaît sur le display de la zone de cuisson). Pour utiliser correctement les zones de cuisson, suivre les indications reprises dans le tableau suivant.

Zone de cuisson	*Diamètre casserole minimum recommandé*
Avant droit Ø 210 mm	180 mm
Arrière droit Ø 145 mm	120 mm
Arrière gauche Ø 180 mm	145 mm
Avant gauche Ø 180 mm	145 mm

Attention: La casserole doit toujours être centrée au milieu de la zone de cuisson. Il est possible d'utiliser des casseroles surdimensionnées mais le fond de la casserole pourrait toucher d'autres zones de cuisson.

Utiliser toujours des casseroles avec fond épais, parfaitement plat.

Ne pas utiliser de casseroles avec fond concave ou convexe ; elles pourraient causer une surchauffe de la zone de cuisson.

Remarque: Certains types de casseroles peuvent occasionner du bruit lorsqu'on les utilise sur une zone de cuisson à induction. Le bruit ne signifie pas qu'il y ait un problème avec l'appareil et n'influence pas l'opération de cuisson.

BOUTONS DE CONTROLE

Chaque zone de cuisson est réglée par un bouton de contrôle séparé placé sur le tableau de contrôle et l'opération est contrôlée par Système électronique.
Si une zone de cuisson n'est pas coupée, le Système électronique la coupera automatiquement après une durée pré-réglée qui dépend de la puissance.

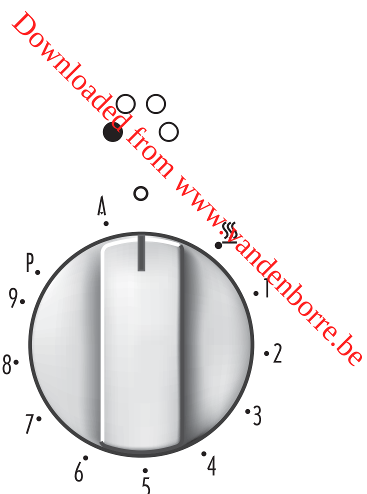


Fig. 3.2

NIVEAU DE PUISSANCE 1 ÷ 9

Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance souhaité entre 1 (minimum) et 9 (maximum).

Le niveau de puissance peut être modifié à tout moment en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou le sens inverse jusqu'à un réglage différent.

Le display de la zone de cuisson indique le niveau sélectionné.

EXEMPLES DE REGLAGE DE PUISSANCE DE CUISSON		
0	Zone de cuisson ne fonctionne pas	
1 à **2**	Faire fondre, Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats préparés à l'avance
2 à **3**	Mijoter Décongeler	Riz, pudding, sirop Légumes secs, poisson, produits surgelés
3 à **4**	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 à **5**	Eau	Patates bouillies, soupe, pâtes, légumes frais
6 à **7**	Cuisson moyenne Mijoter	Viande, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulade, tripe
7 à **8**	Cuisson	Patates, frites, gaufres
9	Frire, rôtir Eau bouillante	Steaks, omelettes, fritures Eau

FONCTION "MAINTIEN CHAUD"

Tourner le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage ; le symbole relatif s'allume sur le display de la zone de cuisson.
Cette fonction maintient la température du fond de la casserole à environ 65°C, ce qui permet aux aliments de rester chauds avec une consommation minimale d'énergie et de les chauffer doucement. Elle peut fonctionner maximum 2 heures.

Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.

FONCTION "CHAUFFAGE RAPIDE"

Tourner le bouton de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage A et relâcher ensuite le bouton ; le symbole relatif A s'allume sur le display de la zone de cuisson. Dans les 5 secondes, tourner le bouton jusqu'au niveau de puissance souhaité (entre 1 et 9); une fois le réglage choisi, A et le niveau de puissance choisi vont clignoter en alternance sur le display du panneau de contrôle.

Cette fonction permet à la zone de cuisson de fonctionner à la puissance maximale (100%) pendant une durée proportionnelle au niveau de puissance sélectionné ; après cette durée, la zone de cuisson fonctionnera au niveau choisi.

Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.

Pendant que cette fonction est enclenchée, il est possible, à tout moment, d'augmenter le niveau de puissance sélectionné mais il n'est pas possible de diminuer la puissance ; en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à une puissance plus basse, la fonction est désactivée.

La fonction sera aussi désactivée en tournant le bouton jusqu'à la position **0** (Off) ou en sélectionnant la fonction "Booster".

Remarque: Si l'on enlève la casserole de la zone de cuisson avant la fin du programme, la fonction “Chauffage rapide” se terminera avec le temps restant lorsque l'on replacera la casserole sur la zone de cuisson et ce dans les 10 minutes.

FONCTION "BOOSTER"

Tourner le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance maximal (9), et tourner ensuite à nouveau dans le même sens jusqu'au réglage P et relâcher le bouton ; le bouton de contrôle retourne automatiquement au réglage maximum (9) et le symbole relatif P s'allume sur le display de la zone de cuisson. Le programme "Booster" est de nouveau opérationnel.

Cette fonction permet de travailler avec la zone de cuisson à la puissance maximale Booster (supérieure à la puissance nominale) pendant maximum 10 minutes; elle peut être utilisée, par exemple, pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.

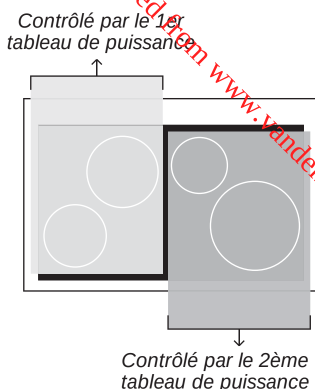
Pour désactiver cette fonction, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à une puissance inférieure ou jusqu'à **0** (Off).

Le "Booster" est aussi désactivé en tournant le bouton à nouveau jusqu'au réglage P ; dans ce cas, la zone de cuisson fonctionne au niveau de puissance **9**.

Remarque: si une zone de cuisson est encore chaude, il n'est pas possible d'utiliser la fonction "Booster" et (P) clignotera si vous essayez de l'activer. La zone de cuisson est automatiquement réglée sur le niveau de puissance maximum (9).

PUISSANCE MAXIMUM UTILISABLE POUR LES ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson droite et gauche sont contrôlées par deux commandes séparées et la puissance totale maximale pour chaque commande est de 3700 W.
Si une deux zones de cuisson nécessite plus de 3700 W, le dernier niveau de puissance sélectionné a la priorité et la puissance de l'autre zone de cuisson est automatiquement réduite à la puissance disponible restante.
Si cela se produit, la zone de cuisson fera apparaître un symbole clignotant pendant environ 3 secondes avant d'afficher automatiquement le nouveau niveau de puissance.



Ceci signifie par exemple que:

- Les deux zones (avant droite/arrière droite ou avant gauche/arrière gauche) ne peuvent travailler en programme "Booster" en même temps; lorsque l'on sélectionne le "Booster" pour la seconde zone, le premier programme est annulé et la puissance diminuée à la puissance disponible restante.
- Les deux zones (avant droite/arrière droite ou avant gauche/arrière gauche) ne peuvent travailler en programme "Booster" en même temps; lorsque l'on sélectionne le "Booster" pour la seconde zone, le premier programme est annulé et la puissance diminuée à la puissance disponible restante.
- Lorsque l'on règle un programme "Booster" pour une zone et ensuite un autre réglage pour la deuxième zone, si la puissance totale dépasse 3700 W, le programme "Booster" est annulé et la puissance diminuée à la puissance maximale disponible.

PROTECTIONS THERMIQUES

La plaque à induction est fixée de façon sure pour protéger le Système électronique et pour protéger chaque zone de cuisson de la surchauffe.

En cas de surchauffe, une des fonctions automatiques suivantes peut être lancée par le Système électronique:

- ventilateur refroidissement moteur allumé à faible vitesse;
- ventilateur refroidissement moteur allumé à vitesse forte;
- programme "Booster" annulé et puissance réduite au réglage 9 ;
- réglage puissance réduit de un niveau pour chaque zone de cuisson (par exemple 9 à 8);
- une ou plusieurs zones de cuisson coupées.

SECURITE DE BLOCAGE ENFANT

Lorsque l'on n'utilise pas la plaque à induction, régler la sécurité de blocage enfant pour éviter que les enfants n'allument accidentellement les zones de cuisson.

S'assurer que toutes les zones de cuisson sont coupées, ensuite tourner les boutons de contrôle des zones de cuisson arrières 2 et 3 vers la gauche en même temps (réglage Λ) et maintenir le bouton dans cette position jusqu'à ce que les voyants L s'allument sur le display des zones de cuisson ; relâcher ensuite les boutons.

Pour désactiver le blocage de sécurité, répéter la même procédure jusqu'à ce que 0 s'allume sur le display des zones de cuisson ; relâcher ensuite les boutons.

CODES ERREUR SUR LE DISPLAY DES ZONES DE CUISSON

Code erreur	Exemple	Que faire
Erxx ou ***Ex*** (pas E2)		1. Couper la cuisinière et la débrancher du circuit électrique. 2. Attendre environ 1 minute, ensuite rebrancher la cuisinière et allumer les zones de cuisson. 3. Attendre environ 1 minute et si le message erreur n'apparaît plus les zones de cuisson peuvent être utilisées. 4. Si le message erreur ne disparaît pas, répéter les étapes 1 à 3. 5. Si le problème persiste, ne pas utiliser les plaques à induction (utiliser uniquement le four) et contacter un Centre de Dépannage Autorisé.
E2		***E*** et ***2*** alternant pour une ou plusieurs zones de cuisson. Cela indique une surchauffe de zone/s de cuisson, 1. Eteindre le/s zone/s de cuisson et laisser refroidir. 2. Si le problème persiste, ne pas utiliser les plaques à induction (utiliser uniquement le four) et contacter un Centre de Dépannage Autorisé.
U400		La cuisinière n'est pas branchée correctement. L'appareil doit être raccordé à une alimentation électrique adaptée par un technicien qualifié.
Symbole suivant le dessin		Ceci indique un fonctionnement incorrect de un ou plusieurs boutons de contrôle de zone de cuisson. 1. Mettre les boutons de contrôle sur la position **O** (Off), éteindre ensuite la cuisinière et la débrancher du circuit électrique. 2. Attendre environ 1 minute, rebrancher ensuite la cuisinière et allumer les zones de cuisson. 3. Attendre environ 1 minute et si le message erreur n'apparaît plus les zones de cuisson peuvent être utilisées. 4. Si le message erreur ne disparaît pas, répéter les étapes 1 à 3. 5. Si le problème persiste, ne pas utiliser les plaques à induction (utiliser uniquement le four) et contacter un Centre de Dépannage Autorisè.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION SÛRE DE LA PLAQUE:

- Avant d'allumer, bien vérifier quelle est la manette qui contrôle la zone de cuisson retenue. Il est préférable de placer la casserole sur la zone de cuisson avant l'allumage et de la retirer après l'extinction.
- Utiliser casseroles et récipients avec fonds réguliers. Les fonds irréguliers peuvent occasionner de rayures sur la surface de la plaque.Vérifier que les fonds soient propres et secs.
- Ne pas laisser de couvercles mouillés ou humides sur la plaque.
- La surface en vitrocéramique et les casseroles doivent être propres. Eliminer soigneusement tout reste de nourriture (spécialement ceux contenant du sucre), la saleté, etc., à l'aide d'un produit de nettoyage.
- Les poignées des casseroles ne doivent jamais dépasser de la table de cuisson, car la casserole risque fort de basculer.
  Ceci empêchera aussi les enfants de pouvoir les atteindre.
- Ne pas s'approcher des zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en céramique d'objets lourds ou pointus. **Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.**
- Ne pas laisser tomber ou appuyer de feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsqu'elle est chaude.
- Suivre soigneusement les instructions pour le nettoyage.

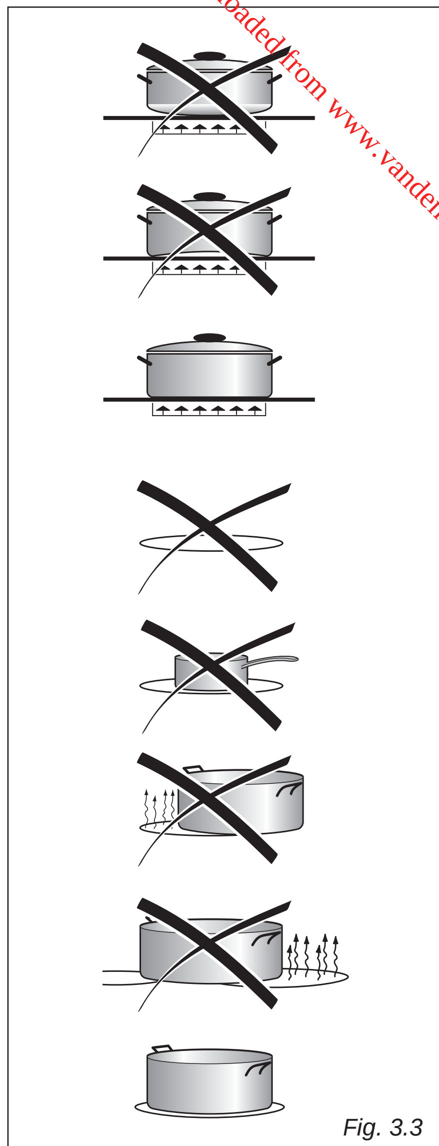


Fig. 3.3

NE PAS UTILISER DE CASSEROLES AVEC UN FOND AVEC USINAGE CIRCULAIRE RUGUEUX

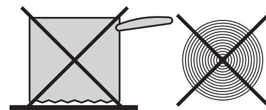


Fig. 3.4

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage de la plaque, s'assurer que l'appareil soit éteint.

- Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépots d'autres substances avec un grattoir.
- Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre de la table de cuisson.
- En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
- On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.
- Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir, afin d'éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.
- Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.
- Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

ATTENTION : TRÈS IMPORTANT!
En cas de nettoyage de la table en vitrocéramique à l'aide d'un accessoire (par exemple raclette), il est important de veiller à ne pas endommager la garniture présente au niveau des angles de la surface en vitrocéramique.

Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.

Ne pas utiliser le gril comme plan d'appui.

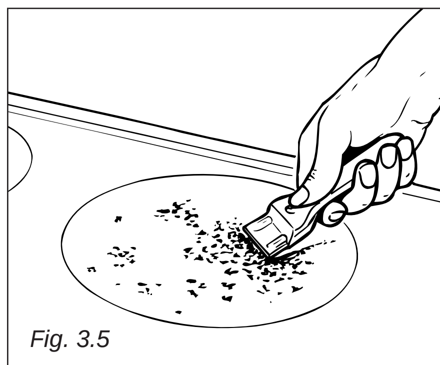


Fig. 3.5

4 - FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.
Il est, en fait, possible d'insérer 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.
Les 7 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

– Résistance de la sole	1725W
– Résistance de la voûte	1725 W
– Résistance de grilloir	2500 W
– Résistance circulaire	2200 W

NOTA:
Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (manette du thermostat reglée sur la position 250 °C) pendant 30 minutes à la fonction [symbole] et ensuite pendant 30 minutes aux fonctions [symbole] et [symbole] afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

ATTENTION:
La porte est chaude, utiliser la poignée.
Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle
La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée
Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

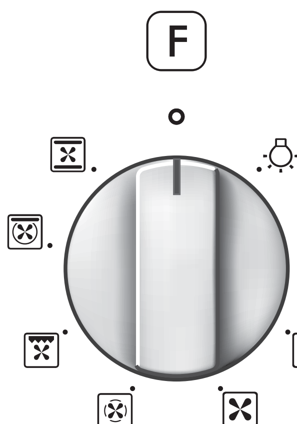


Fig. 4.1

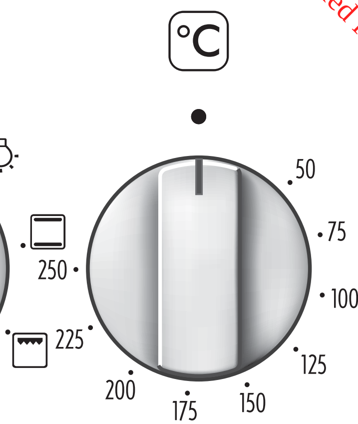


Fig. 4.2

THERMOSTAT (Fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue.
Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four.
Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.
La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50 à 250 °C par la manette du thermostat.
Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:
Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.
Utiliser avec la **porte du four fermée** et le bouton du thermostat sur la position entre **50** et **225 °C** pour **max** 15 minutes, ensuite sur la position **175 °C**.
Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".
La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

Conseillé pour:
Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.
A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.
La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:
Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.
Un kilo nécessite d'environ une heure.
Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50 à 250 °C par la manette du thermostat.
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:
Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.
Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.
La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.
La température doit être réglée de 50 à 175 °C par le bouton du thermostat. Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Utiliser avec la porte du four fermée.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre “GRILLADE ET GRATIN”.

Conseillé pour:
Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.
La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure.
La température peut être réglée entre 50 et 140 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:
Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe qu'elle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.
La température doit être réglée de **50** à **250 °**C par la manette du thermostat.

Conseillé pour:
Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

a. Positionner la manette du commutateur à l'allure ⊛

b. Positionner la manette du thermostat à la position 175 °C et préchauffer le four.

c. Remplir la lèchefrite d'eau chaude.

d. Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure ⊠ et le thermostat à l'allure 150 °C.
Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

– qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C

– que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures ⊛ et ⊠ du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.
On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.
Les seules précautions a prendre sont les suivantes:

– Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20 à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.

– L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure ⊠ du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.
Positionner le thermostat à l'allure 175 °C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les jeunes enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la **porte du four fermée**.
Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.
La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.
Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.
Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Biscuit de Savoie	150 °C
Gâteau chocolat	150 °C
Riz au four	150 °C
Pâté de lapin	175 °C
Soufflé au fromage	175 °C
Boeuf aux oignons	175 °C
Couronne de macaroni	175 °C
Quatre-quarts	175 °C
Crème caramel	175 °C
Tomates farcies	200 °C
Pizza	200 °C
Daurade oignons	200 °C
Truites amandes	200 °C
Merlans au four	200 °C
Canard	200 °C
Pommes de terre au four	200 °C
Tarte aux pommes	200 °C
Choux à la crème	200 °C
Poivrons grillés	225 °C
Côtelettes veau	225 °C
Côtelettes mouton	225 °C
Rôti veau	225 °C
Poulet rôti	225 °C
Pommes au four	225 °C
Oeufs cocotte	250 °C
Omelette	250 °C
Rôti de boeuf	250 °C
Gigot	250 °C
Epaule mouton	250 °C
Macaroni au gratin	250 °C

5 - HORLOGE / PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

L'horloge/programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions ci-dessous, programmables d'une seule main:

- Horloge 12 heures à aiguilles lumineuses (heures, minutes et secondes).
- Compte-minutes (jusqu'à 60 minutes).
- Programme de cuisson automatique du four. Allumage à l'heure programmée (au plus tard 12 heures après la programmation) et extinction automatique au terme de la cuisson programmée (max. 6 heures).
- Programme de cuisson semi-automatique du four. Extinction automatique du four au terme de la cuisson programmée (max. 6 heures).

Description des touches:

Compte-minute

Temps de cuisson/Heure de fin de cuisson

Réglage heure/Annulation programmes

Avance des chiffres de toutes les fonctions

Recul des chiffres de toutes les fonctions

Note: la programmation (à l'aide d'une seule main) s'effectue en appuyant sur la touche correspondant à la fonction voulue et après l'avoir relâchée, il suffit de programmer la durée dans un délai de 7 secondes à l'aide de la touche (+) ou (−).

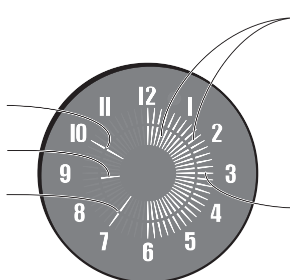
L'horloge/programmateur se remet à zéro à chaque coupure de courant.

HORLOGE:

Aiguille lumineuse des minutes

Aiguille lumineuse des heures

Aiguille lumineuse des secondes



CUISSON AUTOMATIQUE OU SEMI-AUTOMATIQUE
Segments lumineux internes
(1 segment = 12 minutes)
Segments lumineux externes
(1 segment = 1 minute)

COMPTE-MINUTES
Segments lumineux externes
(1 segment = 1 minute)

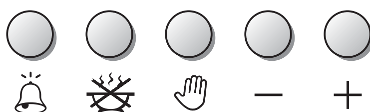


Fig. 5.1

HORLOGE (fig. 5.2)

1. Fig. 5.2 - Au premier branchement électrique du four ou après une coupure de courant, tous les chiffres du programmateur clignotent.
2. Fig. 5.2 - Pour régler l'heure appuyer sur la touche (main) pendant une seconde; ensuite l'aiguille s'allume sur le 12.
3. Fig. 5.2 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche (+) ou (−) pour régler les aiguilles lumineuses des heures et des minutes. Une fois le réglage effectué, au bout de 7 secondes, s'affiche l'aiguille lumineuse des secondes.

Note: le réglage de l'horloge entraîne la remise à zéro des éventuels programmes en cours ou configurés.

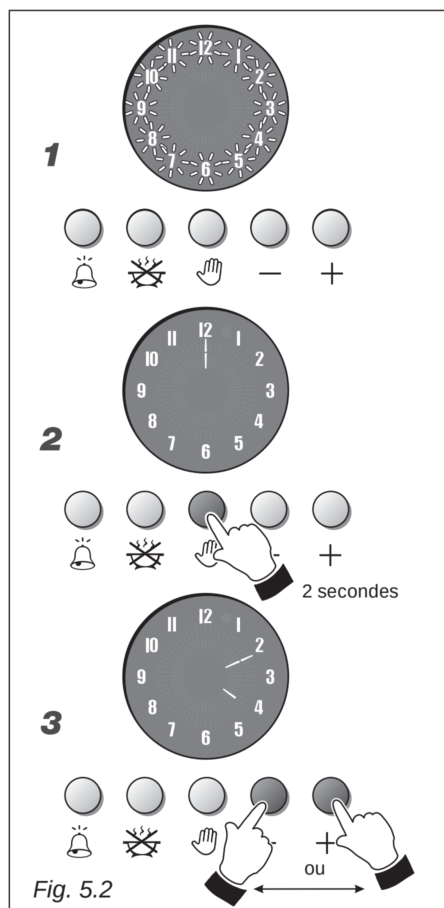


Fig. 5.2

CUISSON MANUELLE SANS PROGRAMMATEUR (fig. 5.3)

Pour pouvoir utiliser manuellement le four, à savoir sans recourir au programmateur, il est nécessaire que les chiffres ne clignotent pas ou qu'aucun segment lumineux interne ne soit allumé (aucun programme de cuisson semi-automatique ou automatique ne doit être activé).

A. Fig. 5.3 - Programmateur avec programme activé. Pour annuler le programme, appuyer sur la touche (main) pendant 2 secondes; les segments lumineux internes doivent ensuite s'éteindre.

B. Fig. 5.3 - Programmateur avec chiffres clignotants (cette condition se présente après l'extinction du signal sonore de fin de cuisson). Appuyer sur la touche (main) . Les chiffres doivent ensuite devenir stables et le programmateur doit passer en manuel.

Attention: au terme de la cuisson éteindre le four manuellement en plaçant aussitôt les commandes du commutateur et du thermostat sur la position d'arrêt (OFF).

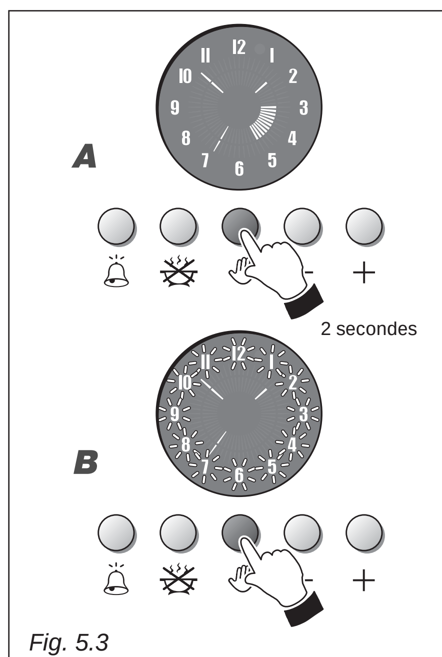


Fig. 5.3

COMPTE-MINUTES (fig. 5.4)

Le compte-minutes a uniquement une fonction d'indicateur sonore qu'il est possible de régler sur une durée maximum de 60 minutes.

1. Fig. 5.4 - Pour programmer la durée, appuyer sur la touche 🔔 .
2. Fig. 5.4 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche ⊕ jusqu'à ce que les segments externes correspondant à la durée voulue ne s'allument (chaque segment correspond à 1 minute). Dans le cas où la durée voulue serait dépassée, appuyer sur la touche ⊖ pour obtenir le réglage voulu.
3. Fig. 5.4 - Le compte à rebours commence immédiatement et est visualisé par une aiguille lumineuse qui tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et qui à chaque tour (1 minute) éteint un segment.

Durant le compte à rebours, il est possible de modifier à tout moment la durée programmée en appuyant sur la touche ⊕ ou ⊖; pour annuler complètement le compte à rebours, appuyer sur la touche ⊖ jusqu'à ce que tous les segments externes allumés ne s'éteignent.

Au terme de la durée programmée, le dernier segment lumineux s'éteint et se déclenche un signal sonore intermittent qui peut être désactivé en appuyant sur n'importe quel touche. Ensuite le moniteur affiche à nouveau l'heure.

Pour afficher l'heure pendant le compte à rebours, appuyer sur la touche 🔔 (fig. 5.5) et la relâcher aussitôt; pour afficher à nouveau le compte à rebours, appuyer à nouveau sur la touche 🔔 et la relâcher aussitôt.

Note: la fonction compte-minutes peut être programmée y compris dans le cas où serait en cours une cuisson semi-automatique ou automatique.

ATTENTION: la fonction compte-minutes n'éteint pas automatiquement le four au terme de la durée programmée. Éteindre manuellement le four en plaçant les commandes du commutateur et du thermostat sur la position d'arrêt (OFF).

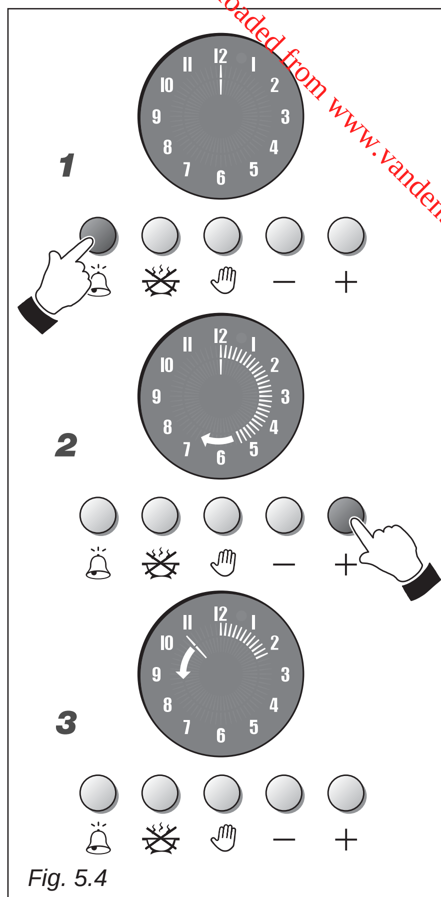
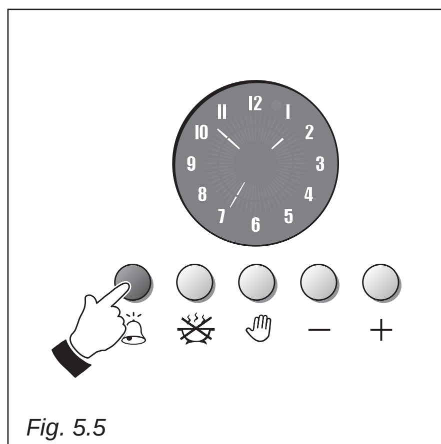


Fig. 5.4


Fig. 5.5

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE (fig. 5.6)

Permet d'éteindre automatiquement le four au terme du temps de cuisson voulu.

1. Fig. 5.6 - Pour programmer le temps de cuisson (max. 6 heures) appuyer sur la touche ⊗. Les aiguilles de l'horloge doivent s'éteindre et doit s'allumer une aiguille sur le 12.
2. Fig. 5.6 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche ⊕ Une aiguille lumineuse (comme celle des minutes et des secondes) doit s'allumer. Chaque segment d'augmentation indique une minute. En outre toutes les 12 minutes, est allumé un segment interne (5 segments équivalent à une heure). En cas de dépassement de la durée voulue, appuyer sur la touche ⊖ pour obtenir le réglage voulu.
3. Fig. 5.6 - Au bout de 7 secondes, les segments internes allumés, se positionnent sur l'heure actuelle pour indiquer la période de cuisson programmée.
4. Programmer la température et la fonction de cuisson du four en intervenant sur les commandes du commutateur et du thermostat (voir chapitres correspondants). Le four s'allume immédiatement et s'éteint automatiquement au terme de la durée programmée.

Durant la cuisson, les segments internes clignotent pour indiquer que la cuisson est en cours, et s'éteignent progressivement (un toutes les 12 minutes).

Durant le programme de cuisson, il est possible de modifier à tout moment la durée programmée en appuyant, tout d'abord sur la touche ⊗ puis sur la touche ⊕ ou ⊖.

Au terme de la durée programmée, le dernier segment lumineux s'éteint et le four est arrêté. Par ailleurs tous les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter et se déclenche un signal sonore intermittent.

Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur n'importe quelle touche.

Pour arrêter le clignotement des chiffres de l'horloge, appuyer sur la touche ✋.

Le programme de cuisson peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche ✋ pendant 2 secondes.

ATTENTION: au terme de la cuisson semi-automatique placer aussitôt les commandes du commutateur et du thermostat du four sur la position d'arrêt (OFF).

Attention: une coupure de courant provoque la remise à zéro de l'horloge et l'effacement de tous les programmes configurés. Une fois le courant rétabli, les chiffres clignotent sans que ne soient affichées les aiguilles lumineuses - fig. 5.9).

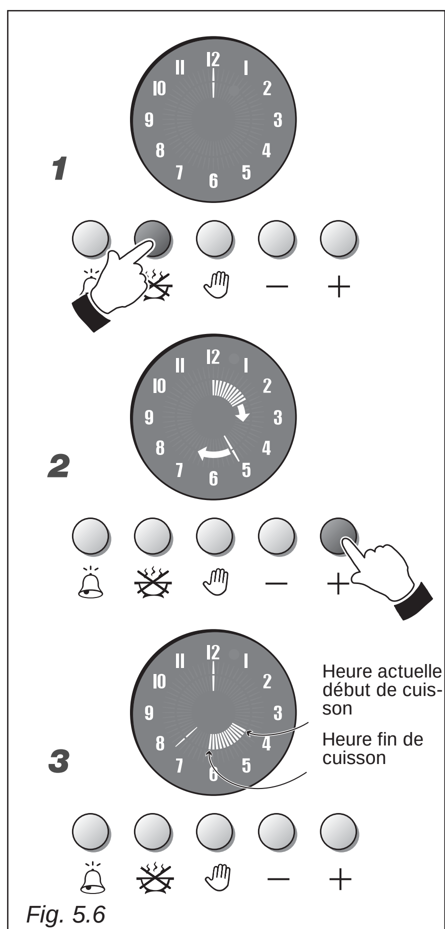


Fig. 5.6

CUISSON AUTOMATIQUE (fig. 5.7)

Permet d'allumer le four à une heure préétablie et de l'éteindre automatiquement au terme du temps de cuisson programmé. Pour la cuisson automatique dans le four, procéder comme suit:
- Programmer le temps de cuisson (max. 6 heures)
- Programmer l'heure de fin de cuisson (au plus tard 12 heures après la programmation)
- Programmer la température et la fonction de cuisson du four.

Ces opérations s'effectuent comme suit:

1. Fig. 5.7 - Programmer le temps de cuisson en appuyant la touche ⊛,. Les aiguilles de l'horloge doivent s'éteindre et une aiguille doit s'allumer sur le 12.
2. Fig. 5.7 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche ⊕ Une aiguille lumineuse (comme celle des minutes et des secondes) doit s'allumer. Chaque segment d'augmentation indique une minute. En outre toutes les 12 minutes, est allumé un segment interne (5 segments équivalent à une heure). En cas de dépassement de la durée voulue, appuyer sur la touche ⊖ pour obtenir le réglage voulu.
3. Fig. 5.7 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer à nouveau sur la touche ⊛; les segments internes allumés doivent ensuite se positionner sur l'heure actuelle.
4. Fig. 5.7 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche ⊕ jusqu'à ce que les segments allumés ne se déplacent sur l'heure à laquelle on souhaite qu'intervienne la cuisson. En cas de dépassement de l'heure voulue, appuyer sur la touche ⊖ pour obtenir le réglage voulu.
5. Fig. 5.7 - Au bout de 7 secondes s'affichent à nouveau les aiguilles de l'horloge et les segments allumés indiquent la période de cuisson.
6. Programmer la température et la fonction de cuisson en intervenant sur les commandes du commutateur et du thermostat du four (voir chapitres correspondants). Le four est à présent programmé: il s'allumera et restera allumé pendant tout l'intervalle indiqué par les segments lumineux et s'éteindra ensuite automatiquement.

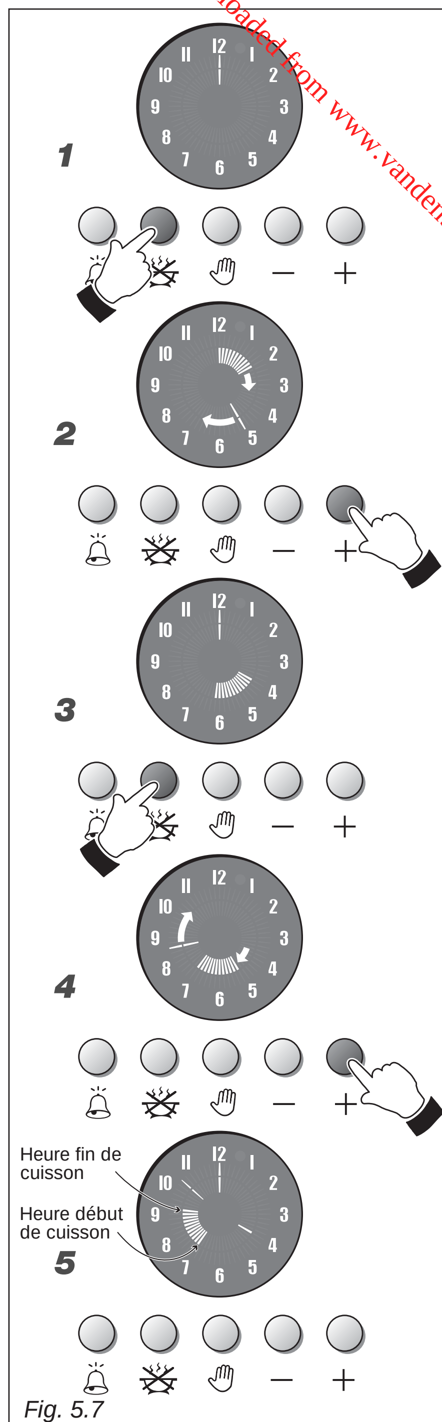


Fig. 5.7

Quand la cuisson commence les segments internes se mettent à clignoter pour indiquer que la cuisson est en cours, et s'éteignent progressivement (un toutes les 12 minutes).
Durant le programme de cuisson, il est possible de modifier à tout moment la durée programmée en appuyant, tout d'abord sur la touche ⊗ puis sur la touche ⊕ ou ⊖.

Au terme de la durée programmée, le dernier segment lumineux s'éteint, tous les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter et se déclenche un signal sonore intermittent.

Pour arrêter le signal sonore appuyer sur n'importe quelle touche.

Pour arrêter le clignotement des chiffres de l'horloge appuyer sur la touche ✋ .

Le programme de cuisson peut annulé à tout moment en appuyant la touche ✋ pendant 2 secondes.

ATTENTION: au terme de la cuisson automatique placer aussitôt les commandes du commutateur et du thermostat du four sur la position d'arrêt (OFF).

Attention: une coupure de courant provoque la remise à zéro de l'horloge et l'effacement de tous les programmes configurés. Une fois le courant rétabli, les chiffres clignotent sans que ne soient affichées les aiguilles lumineuses - fig. 5.9).

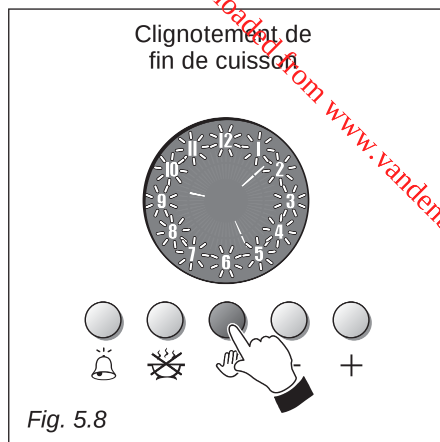


Fig. 5.8

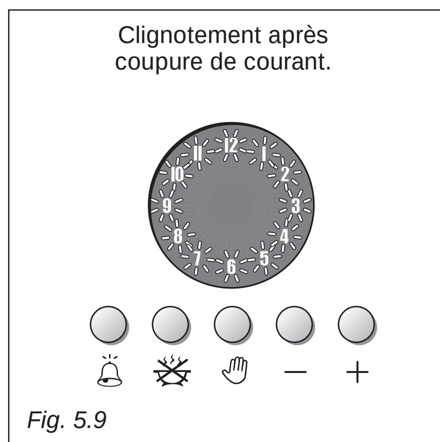


Fig. 5.9

6 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.

Attention! : pendant son fonctionnement, la table de cuisson devient très chaude sur les zones de cuisson.
Tenir les enfants à distance.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.

Séchez de préférence avec un tissu de microfibre ou un tissu mou.
Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

– Voir page 54.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

ATTENTION
Les surfaces frontales en acier inox (tableau de bord, porte de four, abattant) de cette cuisinière sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.
Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

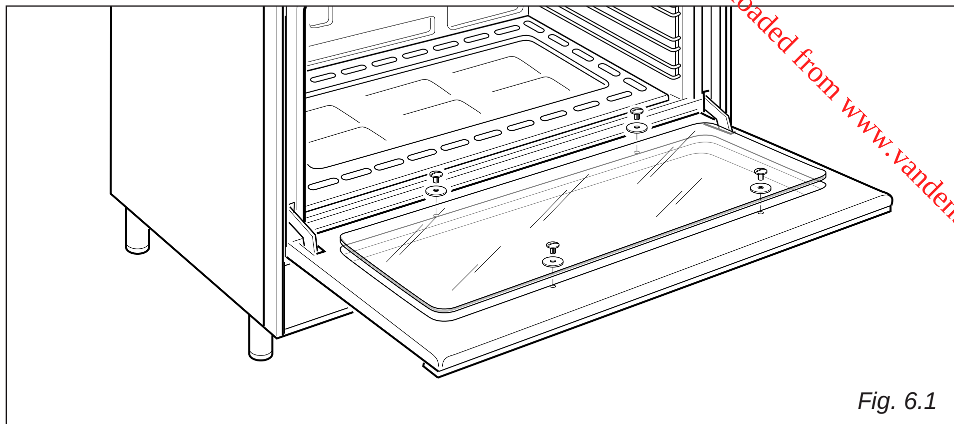
UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la fiche électrique.

Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de 300 degrés °C, tension 230 V (50 Hz), E 14 et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.


Fig. 6.1

PORTE DU FOUR

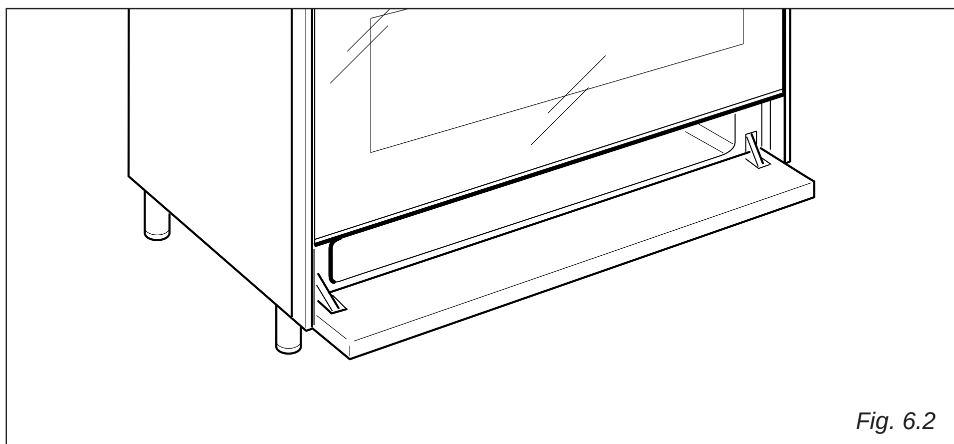
Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les 4 vis de fixation (Fig. 6.1).

Ne pas utiliser des détergents très abrasifs ou des grattoirs coupants en métal pour nettoyer le verre de la porte du four parce qu'ils peuvent égratigner la surface, qui peut provoquer le cassage du verre.

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.2).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.


Fig. 6.2

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède. Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

- **REMARQUE:** Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.
- **N'entreposez jamais de matériaux inflammables dans le four.**

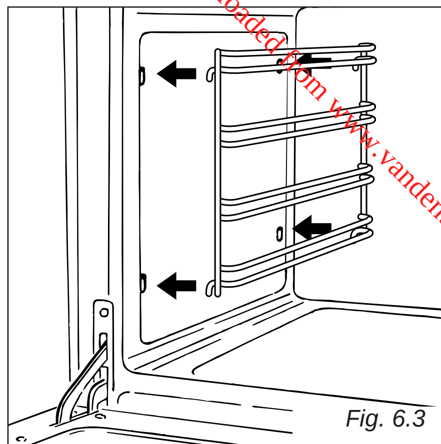


Fig. 6.3

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

- Accrocher les grilles latérales fig. 6.3).
- Faire glisser sur les guides les grilles et la lèchefrite fig. 6.4 .

  Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.

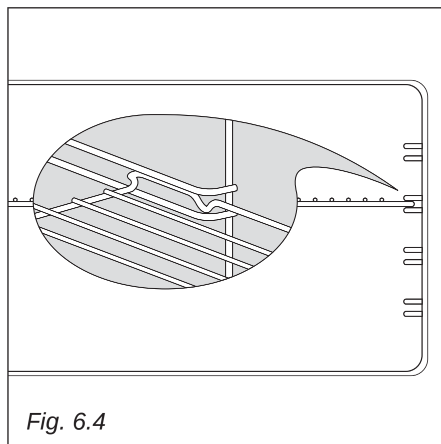


Fig. 6.4

LECHEFRITE

La lèchefrite doit être positionnée correctement sur la grille (fig. 6.5), puis introduite dans les guides des châssis latéraux (fig. 6.6).

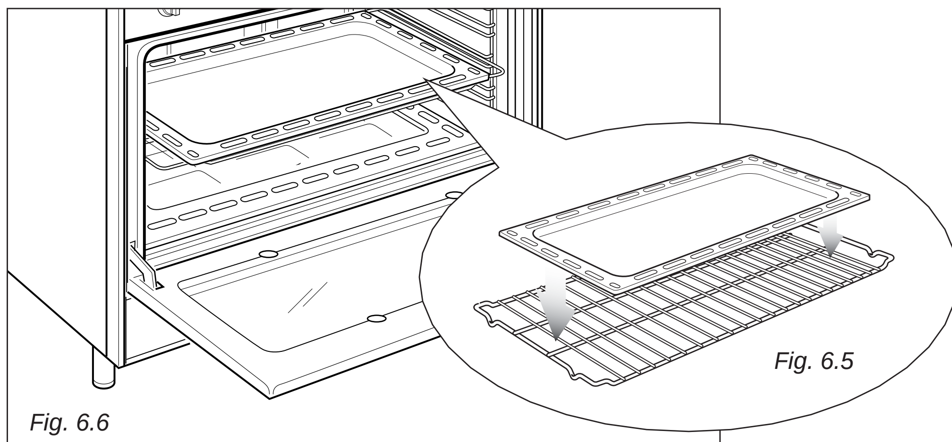


Fig. 6.5

Fig. 6.6

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

– Ouvrir complètement la porte du four (fig. 6.7a).

– Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 6.7b).

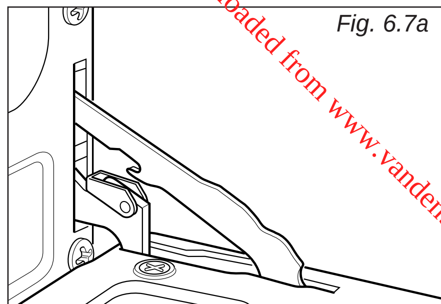
– Saisir la porte comme illustré dans la fig. 6.7.

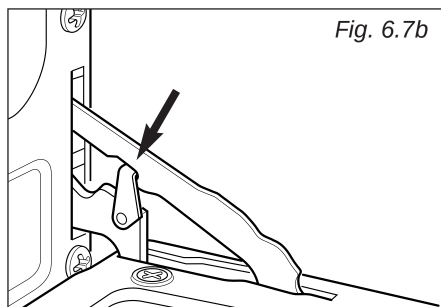
– En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 6.7c).

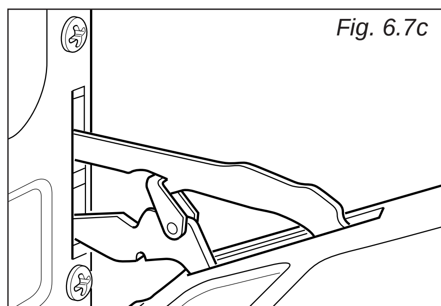
– Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 6.7d).

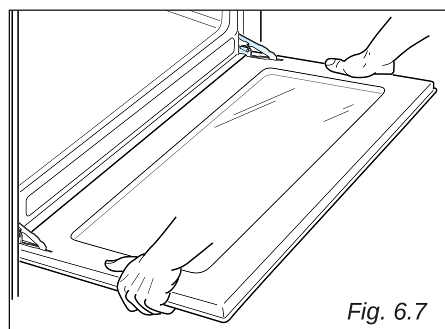
– Déposer la porte sur une surface douce.

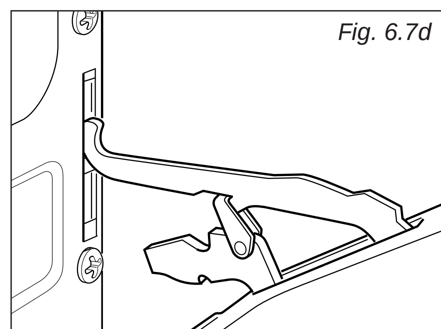
– Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.


Fig. 6.7a


Fig. 6.7b


Fig. 6.7c


Fig. 6.7


Fig. 6.7d

Conseils à l’installateur

IMPORTANT

– L’installation doit être exclusivement effectuée par des TECHNICIENS QUALIFIES et doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

– Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l’appareil est débranché.

– Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l’acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l’utilisation de la cuisinière.**

7 - INSTALLATION

INSTALLATION

Si la cuisinière est installée près d’un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d’au moins 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (fig. 7.1).

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 75 °C supérieure à la température ambiante.

Eviter l’installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

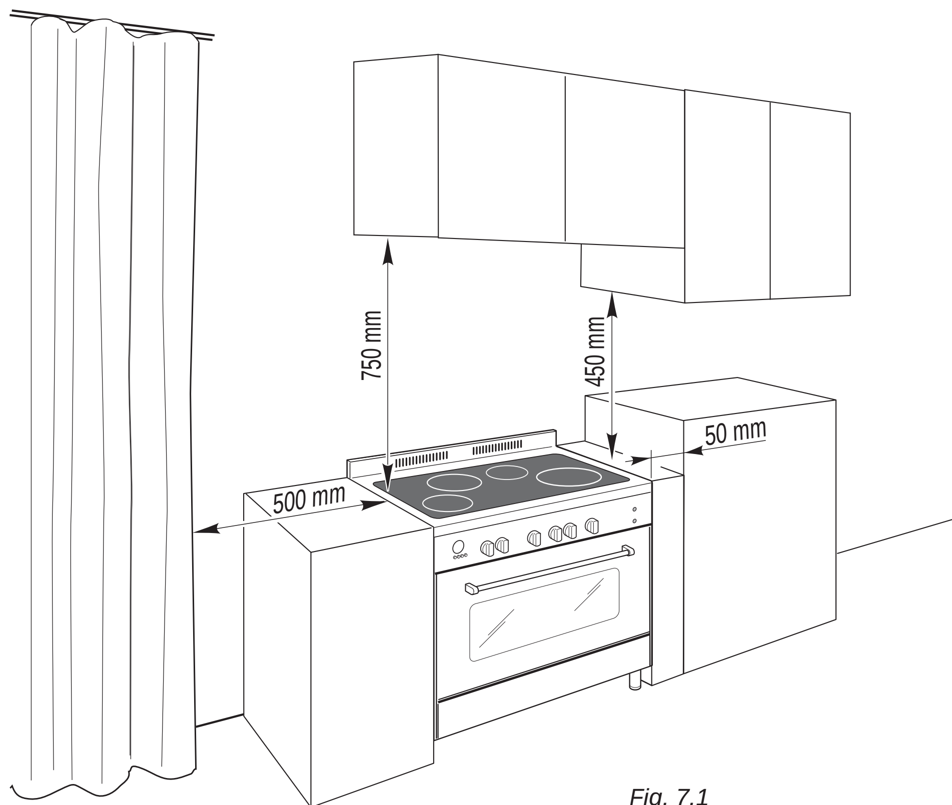
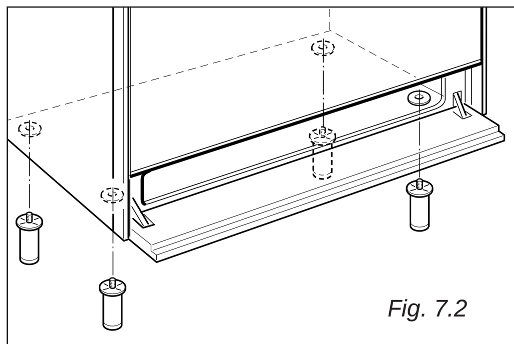


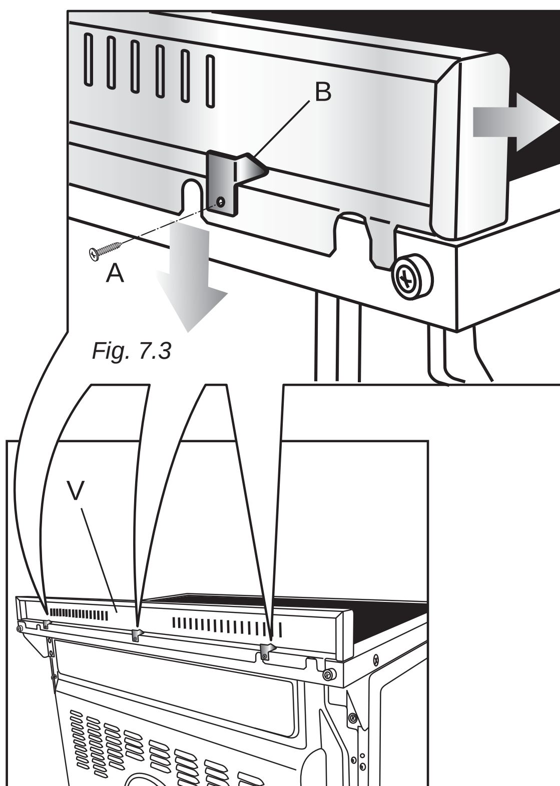
Fig. 7.1



INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.



MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière “V” (fig. 7.3).

Prendre note que:

- On peut trouver la protection arrière “V” empaquetée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- La protection arrière doit être fixée au haut de la cuisinière à l'aide des trois supports “B” fournis avec l'appareil (cf. fig. 7.3).

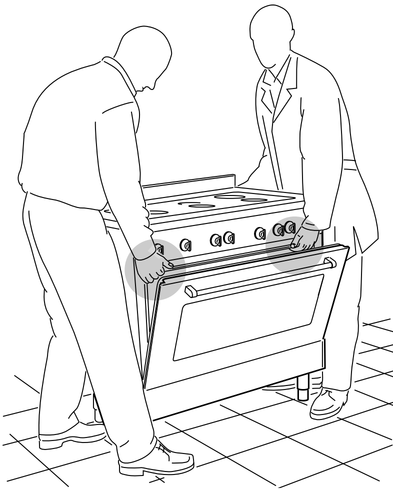


Fig. 7.4

DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT
Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 7.4).

AVERTISSEMENT
Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 7.5).

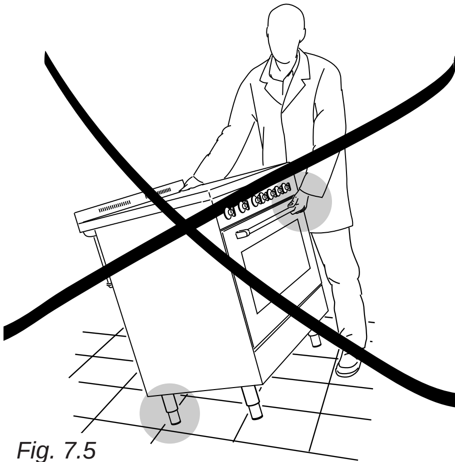


Fig. 7.5

AVERTISSEMENT
Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 7.6).
Soulever les pieds du sol (fig. 7.4).

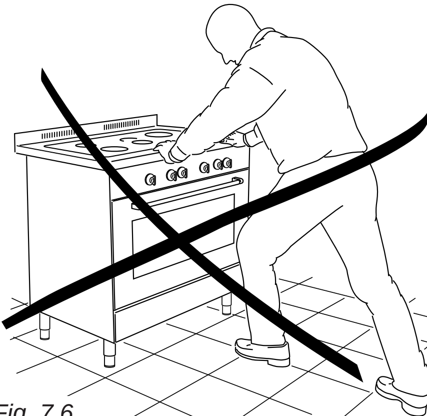


Fig. 7.6

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les extrémités inférieures des pieds (fig. 7.7)

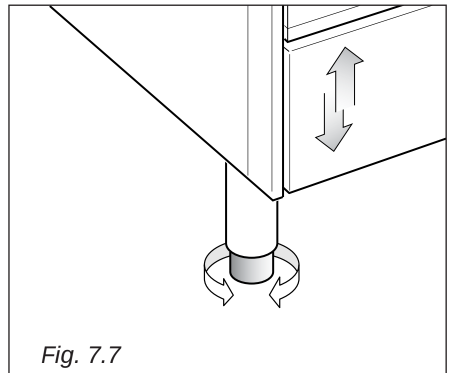


Fig. 7.7

8 - PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.
Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.
Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- On peut effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand la cuisinière est installée.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée.
Surtout s'assurer que l'installation électrique soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire.
Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

BRANCHEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Dévissez les vis de fixation de la protection "**A**" située derrière la cuisinière (fig. 8.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "**D**" (fig. 8.1).
- Reliez les fils à la borne serre-fils "**B**" comme illustré dans les schémas de les figures 8.2 et 8.3.

  Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section des câbles d'alimentation".
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "**D**".
- Remonter la protection "**A**".

N.B. Il faut laisser environ 3 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.

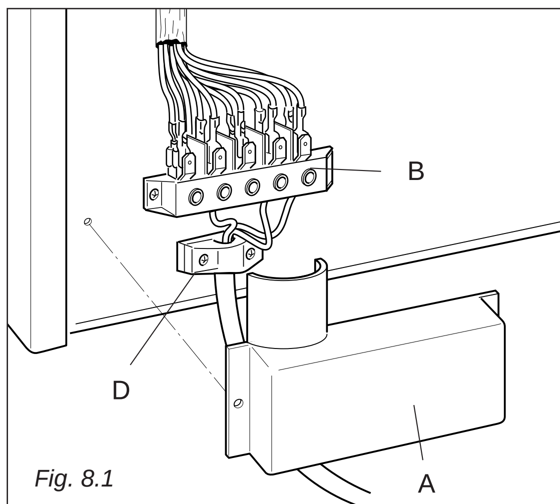


Fig. 8.1

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE HO5RR-F

230 V ~	3 x 6 mm² (**)
230 V3 ~	4 x 4 mm² (**)
400 V 3N ~	5 x 2,5 mm² (**)
400 V 2N ~	4 x 4 mm² (**)

(**) – Raccordement par boîte de connexion murale
– Facteur de contemporanéité appliqué

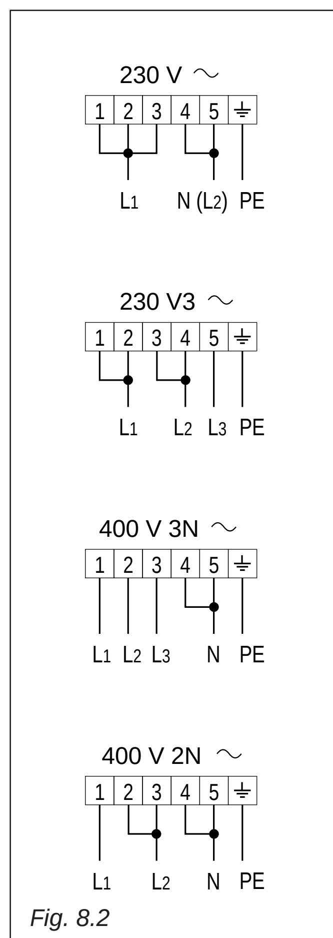
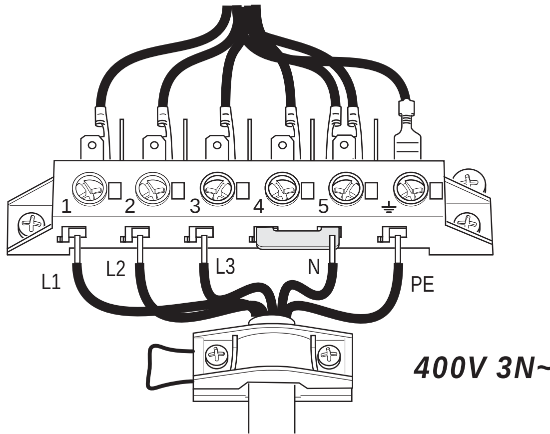
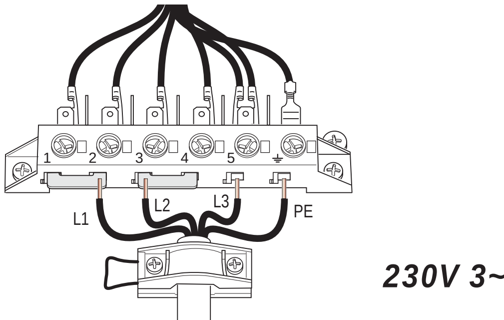
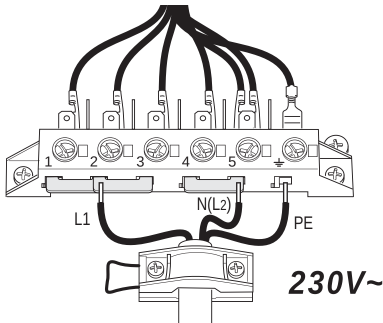


Fig. 8.2


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
N
PE
400V 3N~


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
PE
230V 3~


1
2
3
4
5
L1
N(L2)
PE
230V~

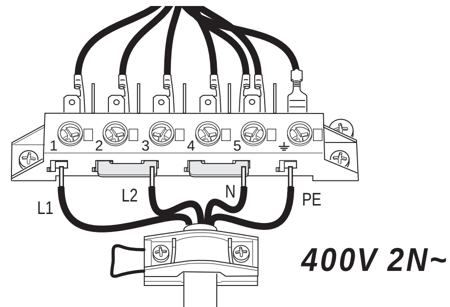

1
2
3
4
5
L1
L2
N
PE
400V 2N~

Fig. 8.3

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations given below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

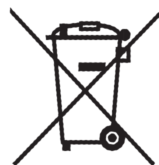
Please keep this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others if doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.





This cooker has been designed, constructed and marketed in compliance with:
- safety requirements of EEC Directive “Low voltage” 2006/95/CE;
- protection requirements of EEC Directive “EMC” 89/336/CEE;
- requirements of EEC Directive 93/68/CEE.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

The use of any electrical appliance requires the compliance with some basic rules, namely:

- do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet)
- do not use the appliance whilst in bare feet
- do not allow the appliance to be operated by children or unqualified persons without supervision.

The manufacturer cannot be deemed responsible for damages caused by wrong or incorrect use.

FIRST USE THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

- Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.
- Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter “Cleaning and maintenance”.
- Insert shelves and tray.
- Empty the oven and close the door. Heat the oven at the maximum temperature setting for around two hours to eliminate the odour of grease and fumes from the manufacturing process. Make sure that the kitchen is well ventilated and do not remain in the room during this process.

IMPORTANT:
This appliance is designed solely for the cooking of domestic food and is not suitable for commercial use.

This appliance incorporates a safety cooling fan which can be heard when the oven or grill are operating.

USEFUL HINTS

After removing the appliance from its packing, make sure of its integrity.
In case of doubt, please apply to your supplier or to a qualified engineer.
The packing materials (plastic bags, polyfoam, nails, metal strips etc.) must be moved away from the reach of the children as potential sources of danger.

- Do not attempt to alter the technical features of the appliance as this may result very dangerous.
- Do not carry out any operation of cleaning or maintenance without prior disconnection of the appliance from the electric supply.
- Whenever you decide to get rid of this appliance (in case of replacement with a new one), before scrapping it is recommended to render it inoperative and harmless in respect of health and antipollution regulations.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- After use, ensure that the knobs are in “off” position.
- Do not allow children or other unqualified people to use the appliance without your supervision.
- **During and after use of the cooker, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.**
- **Keep children well away from the appliance while it is in use.**
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.
- **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven, above the glass ceramic hob and in the storage compartment.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances near the cooker cannot come into contact with the hob or be trapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the floor of the oven chamber.
- Do not allow heavy or sharp objects to drop on the glass ceramic hob. If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the electrical power cord and call Customer Service.
- Do not scratch the hob with sharp objects. Do not use the hob as a work surface.
- **Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus making it unsafe.**
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, cut off the power cord.

OTHER IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- Do not place or leave empty pans on the glass ceramic hob.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use metallic kitchen utensils (e.g. ladles). It is preferable to use plastic or wood kitchen utensils.
- Please use pans of recommended size (see minimum pan diameter recommended). It is not advisable to use pans smaller than the cooking zone. The pans have to be placed in the centre of the cooking zone.
- Do not use defective pans or pans with a curved bottom.
- Please use suitable pans marked for induction cooking.
- Please keep your distance from the electromagnetic fields by standing 5-10 cm from the cooking zones. When possible use the rear cooking zones.
- Magnetic objects (e.g. credit cards, floppy disks, memory cards) and electronic instruments (e.g. computers) should not be placed near the induction hob.
- **IMPORTANT WARNING: The induction hob complies with European Standards for domestic cooking appliances. Therefore it should not interfere with other electronic units. Persons with cardiac pacemakers or any other electrical implants must check with their doctor if they can use an induction cooking system (and check any possible interferences with the implants).**

1 - COOKING HOB

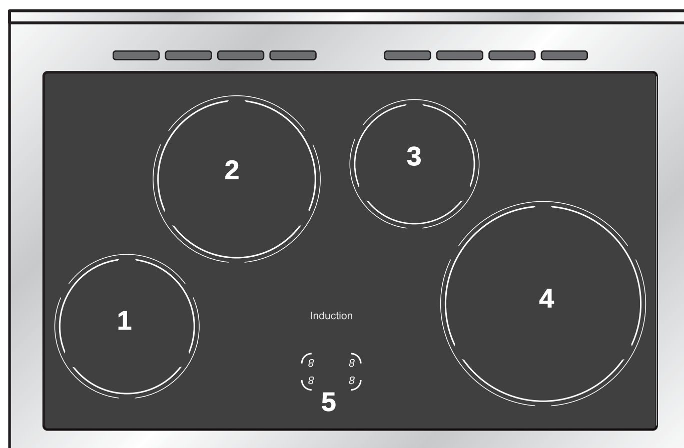


Fig. 1.1

INDUCTION COOKING HOB

1. Induction cooking zone	Ø 180 mm	Normal Power: Booster Power:	1850 W 2500 W
2. Induction cooking zone	Ø 180 mm	Normal Power: Booster Power:	1850 W 2500 W
3. Induction cooking zone	Ø 145 mm	Normal Power: Booster Power:	1400 W 1800 W
4. Induction cooking zone	Ø 210 mm	Normal Power: Booster Power:	2300 W 3300 W

Note: The Nominal and Booster Power may change depending on the size and material of the pan set on the cooking zone.

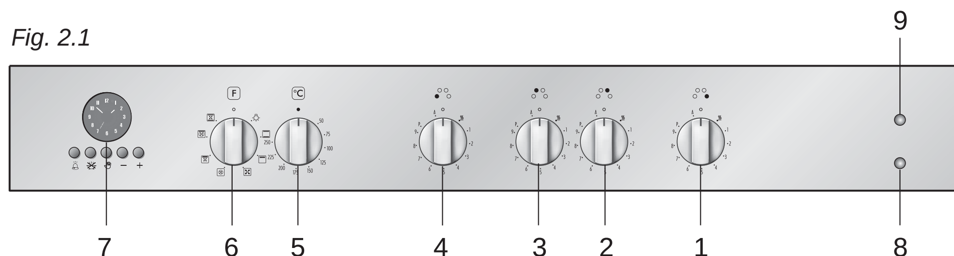
5. Cooking zone display

Attention: Detach the appliance from the mains if the ceramic glass is cracked and contact the After-Sales Service.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

2 - CONTROL PANEL

Fig. 2.1



CONTROL PANEL - Controls description

1. Front right cooking zone control knob
2. Rear right cooking zone control knob
3. Rear left cooking zone control knob
4. Front left cooking zone control knob
5. Multifunction oven thermostat knob
6. Multifunction oven switch knob
7. Electronic clock/programme

Pilot lamps:

8. Oven thermostat indicator light
9. Cooking hob ON indicator light

3 - USE OF INDUCTION HOB

The ceramic hob is fitted with induction cooking zones.

These zones, shown by painted disks on the ceramic surface, are controlled by separate knobs positioned on the control panel.

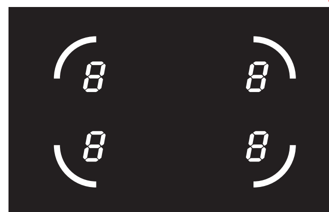


Fig. 3.1

In the front central area of the hob, the cooking zones display (composed by no. 4 luminous figures - one for each zone) indicates:

 = Cooking zone Off (not activated)

 = Cooking zone On (activated but not operating).

If all the zones are in zero setting, the display switches off automatically (cooking zones Off) after about 15 seconds.

 ÷  = Power levels

 = “Keep warm” function

 = “Fast heating” function

 = “Booster” function

 = Remaining heat indicator

 = Pan detection indicator

 = Childlock safety

Note: each lit figure refers to the relevant cooking zone

INDUCTION COOKING SYSTEM

When your induction hob is switched on and a cooking zone has been selected, the electronic circuits produce induced currents that instantaneously heat the bottom of the pan which then transfers this heat to the food. Cooking takes place with hardly any energy loss between the induction hob and the food.

Your induction hob operates only if a correct pan with the right features is placed on a cooking zone. Please refer to COOKWARE FOR INDUCTION COOKING.

If the pan detection symbol appears on the display, your pan is not suitable and your induction hob will not operate

After 10 minutes without detecting any pan, the cooking zone switches Off automatically and can only be switched On after the control knob has been returned into **0** (Off) setting.

REMAINING HEAT INDICATORS

When the temperature of a cooking zone is still hot, the relevant remaining heat indicator lights up on the display to alert you of the hot surface.

Avoid touching the hob surface over the cooking area. Please pay special attention to children.

When the is lit on the display, it is still possible to start cooking again; just turn the control knob to the required power level.

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING

The induction cooking system OPERATES ONLY if using correct cookware suitable for induction cooking.

The bottom of the pan has to be ferromagnetic to generate the electromagnetic field necessary for the heating process (meaning a magnet has to stick to the bottom of the pan).

Pans made from the following materials are not suitable:
- glass, wood, porcelain, ceramic, stoneware;
- pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic bottom.

To check if a pan is suitable or not:
- test the bottom of the pan with a magnet: if the magnet sticks, the pan is suitable.
- if a magnet is not available pour a small amount of water inside the pan and place the pan on a cooking zone. Switch on the cooking zone: if the symbol (pan detection) appears on the cooking zone display (instead of the power level), the pan is not suitable.

Important note: the cooking zones will not operate if the pan diameter is too small (pan detection symbol will appear on the cooking zone display). To correctly use the cooking zones follow the indications given in the following table.

Induction cooking zone	*Minimum pan diameter recommended*
Front right Ø 210 mm	180 mm
Rear right Ø 145 mm	120 mm
Rear left Ø 180 mm	145 mm
Front left Ø 180 mm	145 mm

Pay attention: The pan shall always be centred over the middle of the cooking zone. It is possible to use oversized pans but the bottom of the pan cannot touch other cooking zones.

Always use pans with thick, completely flat bottom.

Do not use pans with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone.

Note: Some types of pans could cause noise when used on an induction cooking zone. The noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.

CONTROL KNOBS

Each cooking zone is adjusted by a separate control knob positioned on the control panel and the operation is controlled by the electronic system.
If a cooking zone is not turned Off the electronic system automatically switches it Off after a pre-set time which depends on the power setting.

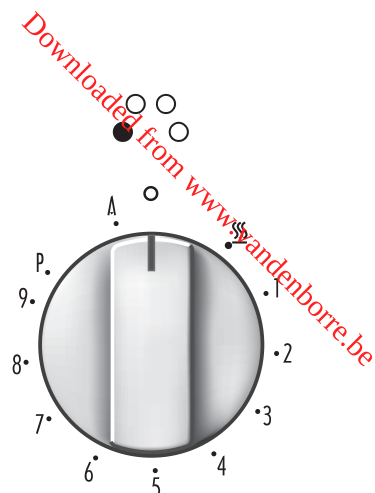


Fig. 3.2

1 ÷ 9 POWER LEVEL

Turn the knob clockwise to set the desired power level between 1 (minimum) and 9 (maximum).

The power level can be modified at any time by turning the knob clockwise or anti-clockwise to a different setting.

The cooking zone display shows the selected level.

EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING		
0	Cooking zone not operating	
1 to **2**	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to **3**	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to **4**	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to **5**	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to **7**	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to **8**	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water

"KEEP WARM" FUNCTION

Turn the control knob clockwise to the ♨ setting; the relative ▣ symbol lights up on the cooking zone display.

This function keeps the temperature of the bottom of pan at about 65°C allowing foods to be kept hot with minimal energy consumption and to be heated gently. It operates for maximum 2 hours.

This function is available on all the cooking zones.

“FAST HEATING” FUNCTION

Turn the control knob anti-clockwise to the A setting and then release the knob; the relative A symbol lights up on the cooking zone display. Within 5 seconds turn the knob to the desired power level (between 1 and 9); once a setting has been selected, A and the chosen power level will flash in alternation on the control panel display.

This function allows the cooking zone to operate at the maximum power (100%) for a time proportional to the selected power level; after this time the cooking zone will operate at the selected level.

This function is available on all the cooking zones.

While this function is operating it is possible, at any time, to increase the selected power level but it is not possible to decrease the power; by turning the knob anti-clockwise to a lower level the function will be disabled.

The function will be disabled also by turning the knob to the **0** (Off) position or by selecting the “Booster” function.

Note: If removing the pan from the cooking zone before the programme has been completed, the “Fast heating” function will be completed with the remaining time if the pan is put back on the cooking zone within 10 minutes.

“BOOSTER” FUNCTION

Turn the control knob clockwise to set the maximum power level (9), then turn clockwise again to the P setting and release the knob; the control knob returns to the maximum setting (9) automatically and the relative P symbol lights up on the cooking zone display. The “Booster” program is now operative.

This function allows the cooking zone to operate at the Booster maximum power (above the nominal power) for maximum 10 minutes; it could be used, for example, to rapidly heat up large amount of water.

This function is available on all the cooking zones.

To disable this function turn the knob anti-clockwise to a lower power level or to the **0** (Off).

The “Booster” is also disabled by turning the knob again to the P setting; in this case the cooking zone operates at the power level 9.

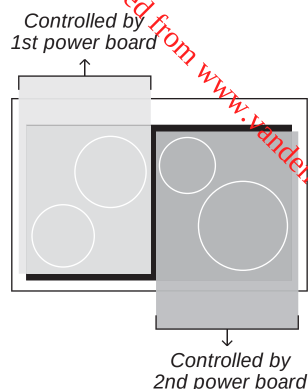
Note: if a cooking zone is still hot, it is not possible to use the “Booster” function and P will flash if you try to activate. The cooking zone is automatically set to the maximum power level (9).

MAXIMUM USABLE POWER FOR THE COOKING ZONES

The right and left cooking zones are controlled by two separate power boards and the maximum total power per each power board is 3700 W.

Should the cooking zones of one power board require more than 3700 W, the last selected power level has priority and the power of the other cooking zone is automatically reduced to the remaining power available.

If this occurs, the cooking zone will display a flashing figure for about 3 seconds before automatically displaying the new power level.



This means for example that:

- Both zones (front right/rear right or front left/rear left) cannot operate a “Booster” programme at the same time; when setting the “Booster” for the second zone the previous programme is deleted and the power reduced to the remaining power available.
- When setting a “Booster” programme for the second zone, the setting for the other zone could be reduced to the remaining power available.
- When setting a “Booster” programme for a zone and then another setting on the second zone, if the total power exceed 3700 W the “Booster” programme is deleted and the power reduced to the maximum power available.

THERMAL PROTECTIONS

The induction hob is fitted with safety devices to protect the electronic system and to protect each cooking zone from overheating.

In case of overheating, one of the following automatic functions could be started by the electronic system:

- cooling fan motor on at low speed;
- cooling fan motor on at high speed;
- “Booster” program deleted and power reduced to setting 9;
- power setting reduced of one level for each cooking zone (e.g. from 9 to 8);
- one or more cooking zone switched Off.

CHILDLOCK SAFETY

When not using the induction hob, set the childlock safety to prevent children from accidentally switching on the cooking zones.

Ensure all cooking zones are switched Off, then turn the control knobs of the rear cooking zones 2 and 3 simultaneously to the left (setting) and hold the knobs in this position until lights up on the cooking zones display; then release the knobs.

To deactivate the childlock repeat the same procedure until lights up on the cooking zones display; then release the knobs.

ERROR CODES ON THE COOKING ZONES DISPLAY

Error code	Example	What to do
Erxx or ***Ex*** (not E2)		1. Switch off the cooker and disconnect it from the mains. 2. Wait for about 1 minute, then reconnect the cooker and turn on the cooking zones. 3. Wait for about 1 minute and if the error message does not appear again the cooking zones can be used. 4. If the error message does not disappear repeat step from 1 to 3. 5. If the problem continues do not use the induction hob (only use the oven) and contact your Authorised Service Centre.
E2		***E*** and ***2*** alternating for one or more cooking zones. This indicates an overheating of the cooking zone/s. 1. Switch off the cooking zone/s and leave to cool. 2. If the problem continues do not use the induction hob (only use the oven) and contact your Authorised Service Centre.
U400		The cooker has been incorrectly connected. The appliance shall be connected to the appropriate power supply by a qualified technician.
Symbol as per side figure		This indicates an incorrect operation of one or more cooking zone control knob. 1. Turn the cooking zone control knobs to the 0 (Off) position, then switch off the cooker and disconnect it from the mains. 2. Wait for about 1 minute, then reconnect the cooker and turn on the cooking zones. 3. Wait for about 1 minute and if the error message does not appear again the cooking zones can be used. 4. If the error message does not disappear repeat step from 1 to 3. 5. If the problem continues do not use the induction hob (only use the oven) and contact your Authorised Service Centre.

ADVICE FOR SAFE USE OF THE HOB

- Before switching on make sure that you have the correct knob for the hot-plate chosen. It is advisable to put the pan on the hotplate before switching on and to take it away after switching off.
- Use cookware with flat and even bottoms. Uneven bottoms can scratch the glass ceramic surfaces. Be careful that the bottom is clean and dry.
- Do not leave wet or damp lids on the bob.
- The glass-ceramic surface and pans must be clean. Carefully eliminate any food remains (especially containing sugar), dirt etc. with the aid of a cleansing agent.
- Make sure that the handles of cook-ware do not stick out over the edge of the cooker, to avoid them being knocked over by accident. **This also makes it more difficult for children to reach the cooking vessels.**
- Do not lean over the cooking zones when they are switched on.
- Do not drop heavy or sharp objects on the glass ceramic cooktop. **If the surface is broken or damaged unplug the cooktop and contact the after-sales service.**
- Do not put aluminium foil or plastic objects on the cooking zones when they are hot.
- Follow the cleaning instructions care-fully.

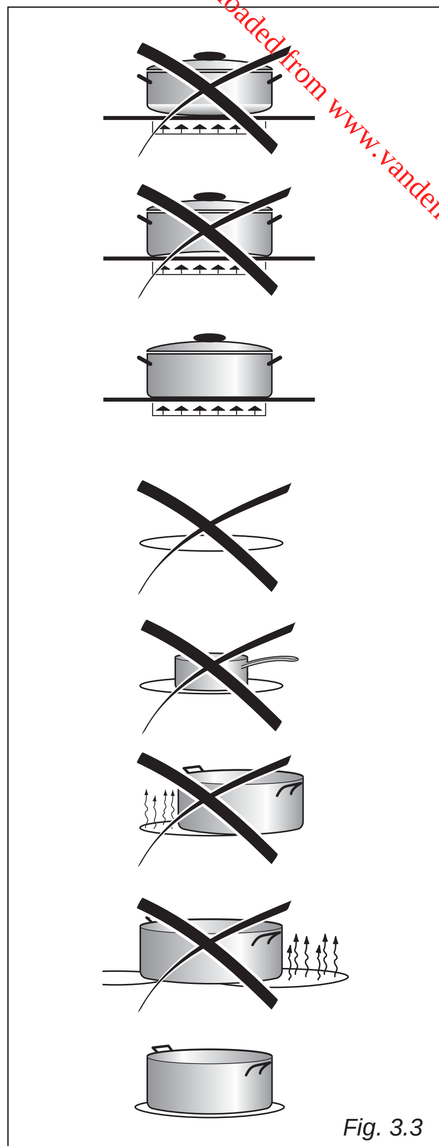


Fig. 3.3

DO NOT USE PANS WITH ROUGH CIRCULAR MACHINED BASE.

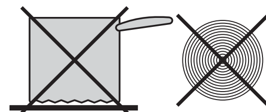


Fig. 3.4

CLEANING

Before you begin cleaning make sure that the appliance is switched off.

• Remove any encrustation using the scraper provided.

• Dust or food particles can be removed with a damp cloth.

• If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring. Abrasive or scouring powders can damage the glass surface of the hob.

• All traces of the cleaner have to be removed with a damp cloth.

• It is highly recommended to keep off the hob any article which can melt: plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.

• If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using the scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob.

• Avoid using any knife or sharp utensil since these can damage the ceramic.

• Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface in an irreparable way

ATTENTION: MOST IMPORTANT!
If cleaning the glass ceramic hob using a special tool (i.e. scraper) take extra care to avoid damage to the seal at the edges of the glass ceramic surface.

Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.

Do not use the glass ceramic surface as a work surface.

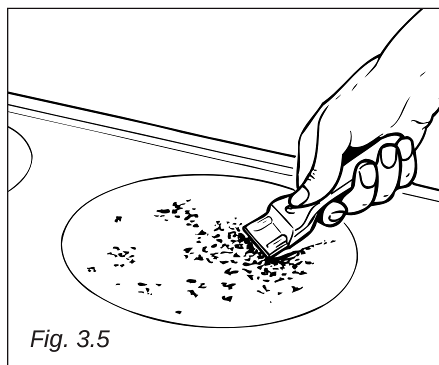


Fig. 3.5

4 - MULTI-FUNCTION OVEN

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need. The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

– Bottom element	1725 W
– Top element	1725 W
– Grill element	2500 W
– Circular element	2200 W

NOTE:
Upon first use, it is advisable to operate the oven for 30 minutes in the position and for another 30 minutes at the maximum temperature (thermostat knob on position 250 °C) in the positions and , to eliminate possible traces of grease on the heating elements.
Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

WARNING:
The door is hot, use the handle.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTI-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection
The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection
A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking.
It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation
The heat is irradiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation
The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

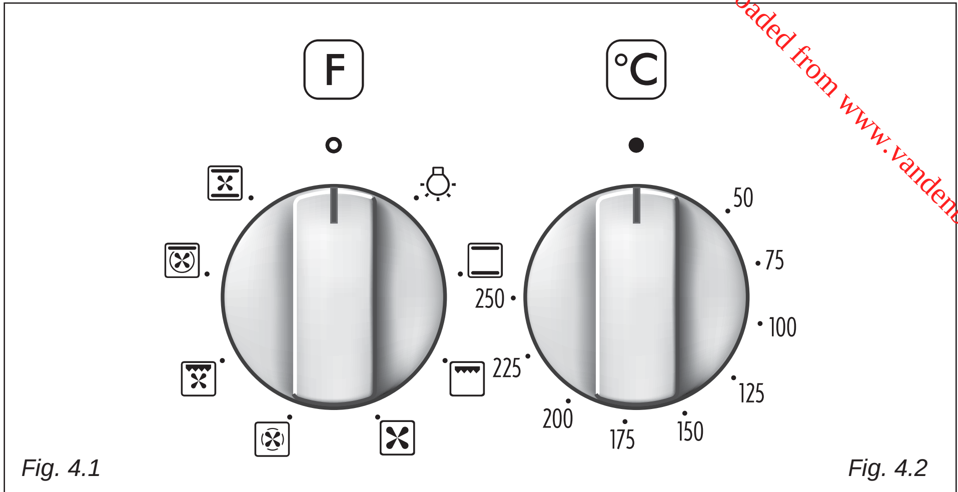


Fig. 4.1 Fig. 4.2

THERMOSTAT KNOB (Fig. 4.2)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.
To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number.
The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 4.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:



OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity).
The oven remains alight while any of the functions is on.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50 and 250 °C with the thermostat knob.
It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:
For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.
Use with the **oven door closed** and the thermostat knob to between **50** and **225 °C** for **max 15** minutes, then to position **175 °C**.
Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.
Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.
For correct use see chapter "USE OF THE GRILL"

Recommended for:
Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on. To be used with the thermostat knob on "●" because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:
To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.
The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50 and 250 °C with the thermostat knob. It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:
For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature must be regulated between 50 and 175 °C **for max 30 minutes**, with the thermostat knob. It is necessary to pre-heat the oven for about 5 minutes.

Use with the oven door closed.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

For correct use see chapter “GRILLING AND “AU GRATIN”.

Recommended for:
For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



THAWING AND WARMING UP

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on. The heat is diffused by forced convection with the most heat being produced by the upper element.
The temperature must be regulated between 50 and 140 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.
The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.
The temperature must be regulated between 50 and 250 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

a. Set the switch to position .

b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.

c. Fill the dripping pan with hot water.

d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position and the thermostat knob to position 150 °C.
Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:
- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position and gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods.
Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.
This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:
- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20 - 25 °C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

GRILLING AND “AU GRATIN”

Set the switch to position .
Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.
Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete.
Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.
Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.
For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.
Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Cakes	180 °C
Doughnuts	180 °C
Cheese soufflé	200 °C
Potatoes soufflé	200 °C
Roast veal	200 °C
Spinach crepes	200 °C
Potatoes in milk	200 °C
Chicken breasts in tomato	200 °C
Sole fish filet	200 °C
Whiting	200 °C
Cream puffs	200 °C
Plum pie	200 °C
Meat balls	200 °C
Veal meatloaf	200 °C
Grilled chicken - roast chicken	220 °C
Baked lasagna	220 °C
Roast beef	220 °C
Oven cooked pasta	220 °C
Lemon cake	220 °C
Rice creol	225 °C
Baked onions	225 °C
Stuffed potatoes	225 °C
Grilled veal joint	225 °C
Marmalade pie	225 °C
Pound cake	225 °C
Turkish shishkebab	250 °C
Pizza with anchovies	250 °C

5 - ELECTRONIC CLOCK / PROGRAMME

The electronic clock/programmer performs the following functions ("one-hand" operation):

- 12 hours clock with luminous hands (hours, minutes and seconds).
- Timer (up to 60 minutes).
- Automatic cooking program. The oven starts to operate at the programmer ti me (within 12 hours when the oven is programmed) and automatically switches off at the end of the programmed required time (max 6 hours).
- Semi-automatic cooking program. The oven automatically switches off at the end of the programmed cooking time (max 6 ore).

Buttons description:

Timer

Cooking time/End of cooking time (hour)

Clock setting/Cancelling a set program

(+) To increase (clockwise rotation of the clock/programmer hands)

(–) To decrease (anti-clockwise rotation of the clock/programmer hands)

Note: To set the clock/programmer ("one-hand operation) press the relative function button and then, within 7 seconds, press the (+) or (–) buttons.

After a power cut (black out) the display resets to zero and cancels the set programs.

CLOCK:

Minutes luminous hands

Hours luminous hands

Seconds luminous hands

AUTOMATIC OR SEMIAUTOMATIC COOKING

Inner luminous hands

(1 hand = 12 minutes)

Outer luminous hands

(1 hand = 1 minute)

TIMER

Outer luminous hands

(1 hand = 1 minute)

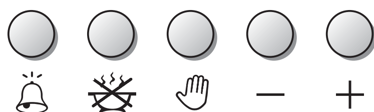


Fig. 5.1

CLOCK (fig. 5.2)

1. Fig. 5.2 - Upon immediate connection of the oven or after a power cut (black out), the numbers on the programmer display will flash.
2. Fig. 5.2 - To set the time, press button (hand) for about one second; one hand appears on 12.
3. Fig. 5.2 - Within 7 seconds press (+) or (–) buttons to set the time of the day (hours and minutes). Seven seconds after the last selection, the seconds hand appears on the display.

Note: If the clock is reset it deletes any previously set program.

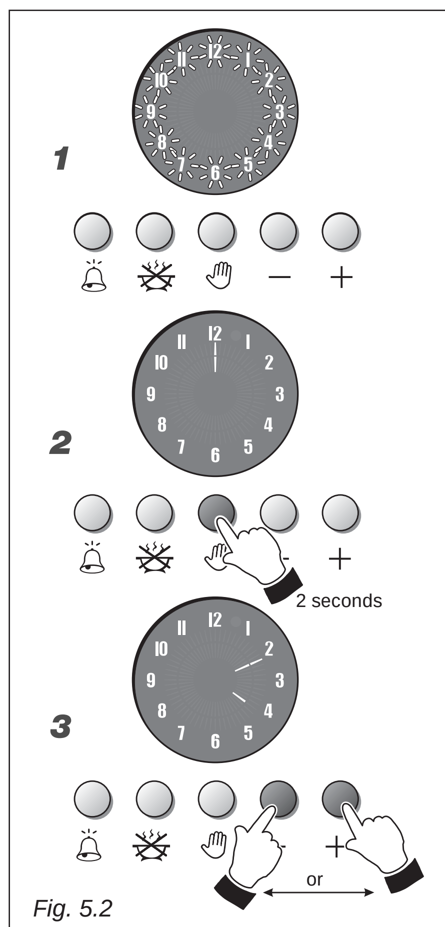


Fig. 5.2

MANUAL COOKING WITHOUT PROGRAMMER (fig. 5.3)

To manually use the oven, without the programmer, the numbers on the display do not have to flash and the inner hands do not have to be lit (none semi-automatic or automatic program set).

A. Fig. 5.3 - Programmer with a set program. To cancel the set program press button (hand) for about 2 seconds; inner hands disappears on the display and the oven can be used in manual mode.

B. Fig. 5.3 - Flashing numbers on the display (normally after turning off the buzzer which indicates the end of a programmed cooking).

   Press (hand) button. The numbers stop flashing and the oven can be used in manual mode.

Attention: At the end of the cooking switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs to the "0" (OFF) position.

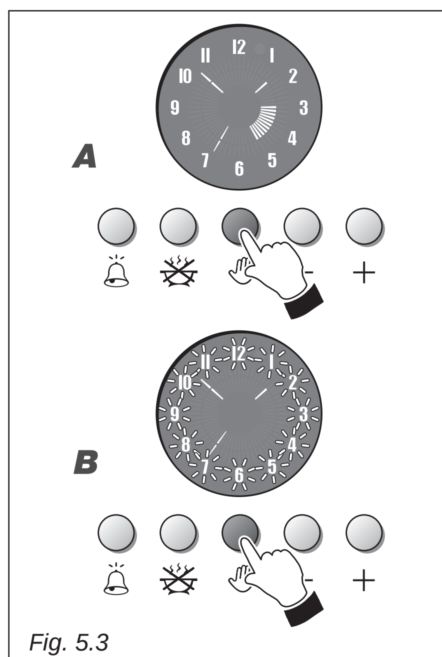


Fig. 5.3

TIMER (fig. 5.4)

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 60 minutes.

1. Fig. 5.4 - To set the timer program press (bell) button.
2. Fig. 5.4 - Press button (+) within 7 seconds and set the required time. Outer luminous hands light up. Press button (−) to decrease the time.
3. Fig. 5.4 - The countdown starts immediately and an anti-clockwise luminous hand lights up on the display. On each rotation (1 minute) of this hand one outer luminous hand goes out.

During the countdown it is possible, at any time, to change the setting by pressing button (+) or (−); to reset the timer press button (−) until reaching zero minutes (none outer luminous hand lit).

At the end of the time, the last outer luminous hand goes out and the buzzer sounds. To stop the buzzer press any of the clock/programmer buttons.
The display shows the time of the day.

To display the time of the day during the countdown, press button (bell) (fig. 5.5); to display the countdown again press button (bell) .

Note: the timer can be set also if a semi-automatic or automatic cooking program is operating.

ATTENTION: The timer do not switches off the oven at the end of the countdown. Remember to switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs the "0" (OFF) position.

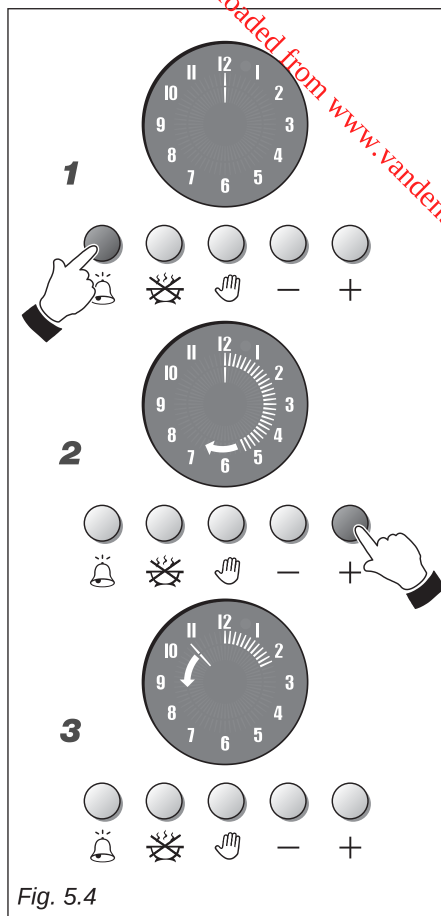
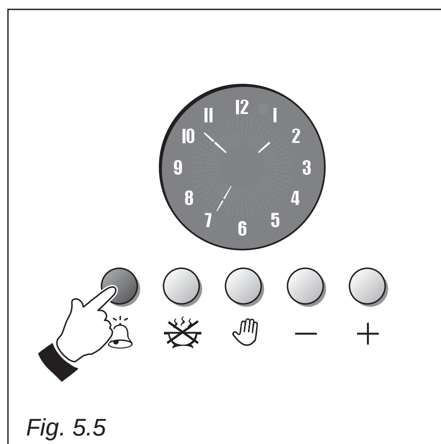


Fig. 5.4


Fig. 5.5

SEMI-AUTOMATIC COOKING (fig. 5.6)

This function automatically switches off the oven after the required cooking time.

1. Fig. 5.6 - To set the cooking time (max 6 hours) press button ⊗, the electronic clock luminous hands go out and a luminous hand lights up on number 12.
2. Fig. 5.6 - Within 7 seconds press ⊕ button and another luminous hand (like seconds and minutes) lights up on the display. Every increasing (additional inner hand) indicates one minute. Moreover every increasing of the 12 minutes is indicated by an inner luminous hand (5 luminous hands indicate one hour). To decrease the required time press ⊖ button.
3. Fig. 5.6 - After 7 seconds the inner luminous hands turn automatically on the time of the day indicating the remaining cooking time.
4. Set the oven by turning the function and the temperature control knobs to the required function and temperature (see relative chapters). The oven starts to operate immediately and is automatically turned off at the end of the programmed cooking time.

During cooking the inner luminous hands flash on the display indicating that the oven is operating. The inner luminous hands gradually go out (one each 12 minutes).

During the cooking program it is possible, at any time, to modify the cooking time by pressing first ⊗ button and then ⊕ or ⊖.

At the end of the programmed cooking time the last inner luminous hand goes out and the oven automatically switches off; the numbers on the programmer display flash and a buzzer sounds.

To stop the buzzer press any of the clock/programmer buttons.

To stop the flashing of the numbers of the clock press ✋ button.

The semi-automatic cooking program can be cancelled at any time by pressing button ✋ for 2 seconds.

ATTENTION: At the end of the semi-automatic cooking remember to switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs the "0" (OFF) position.

Attention: After a power cut (black out) the clock/programmer resets to zero and cancels the set programs (numbers of the clock flashing on the display without luminous hands - fig. 5.9).

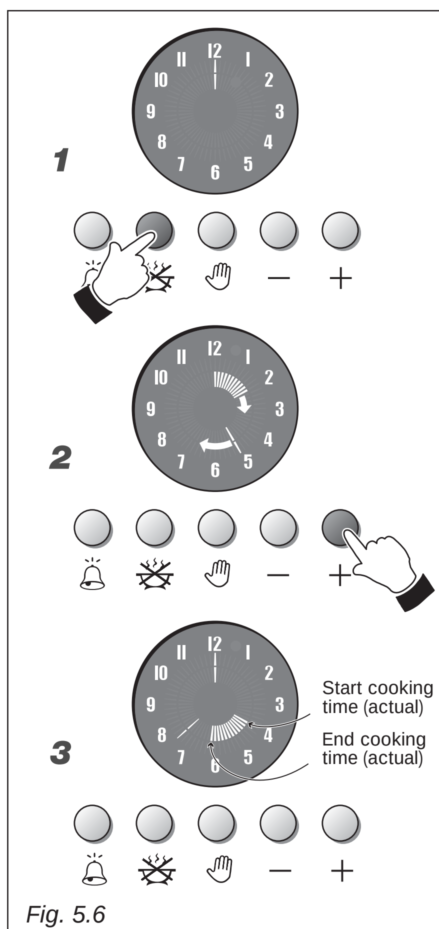


Fig. 5.6

AUTOMATIC COOKING (fig. 5.7)

This function automatically switches on the oven and switches it off at the required time. To cook the food in the automatic mode follow these instructions:
- Set the duration of the cooking (max 6 hours)
- Set the time when cooking has to be completed (within 12 hours from when the cooking is programmed)
- Set the cooking temperature and function.

For the automatic cooking operate in the following way:

1. Fig. 5.7 - To set the cooking time (max 6 hours) press button ⨂, the electronic clock luminous hands go out and a luminous hand lights up on number 12.

2. Fig. 5.7 - Within 7 seconds press ⊕ button and another luminous hand (like seconds and minutes) lights up on the display. Every increasing (additional inner hand) indicates one minute. Moreover every increasing of the 12 minutes is indicated by an inner luminous hand (5 luminous hands indicate one hour). To decrease the required time press ⊖ button.

3. Fig. 5.7 - Within 7 seconds press another time ⨂ button; the inner luminous hands turn automatically on the time of the day.

4. Fig. 5.7 - Within 7 seconds press ⊕ button and position (by pressing the button) the inner luminous hands on the hour when the oven has to start the cooking program. Press button ⊖ to decrease.

5. Fig. 5.7 - After 7 seconds the clock luminous hands appear again on the display and the inner luminous hands indicate the programmed cooking time.

6. Set the oven by turning the function and the temperature control knobs to the required function and temperature (see relative chapters). Now the oven is programmed and it starts and stops to operate automatically, conforming to the automatic cooking program.

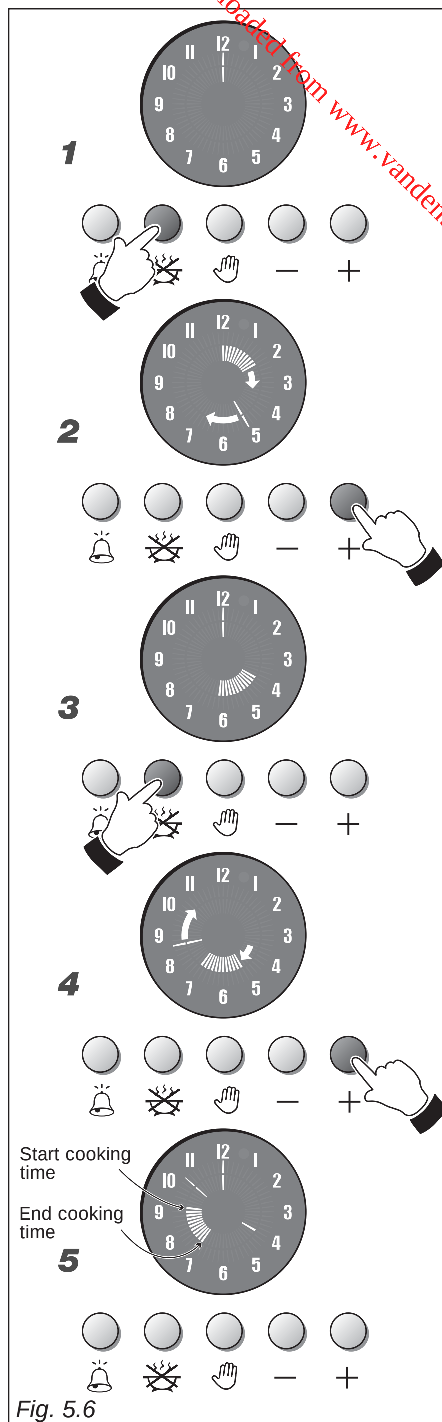


Fig. 5.6

When the oven starts the cooking program the inner luminous hands are flashing on the display indicating that the oven is operating and they gradually go out (one each 12 minutes).

During the cooking program it is possible, at any time, to modify the cooking time by pressing first button and then (+) or (−).

At the end of the programmed cooking time the last inner luminous hand goes out and the oven automatically switches off; the numbers on the programmer display flash and a buzzer sounds.

To stop the buzzer press any of the clock/programmer buttons.

To stop the flashing of the numbers of the clock press button.

The automatic cooking program can be cancelled at any time by pressing button for 2 seconds.

ATTENTION: At the end of the automatic cooking remember to switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs the "0" (OFF) position.

Attention: After a power cut (black out) the clock/programmer resets to zero and cancels the set programs (numbers of the clock flashing on the display without luminous hands - fig. 5.9).

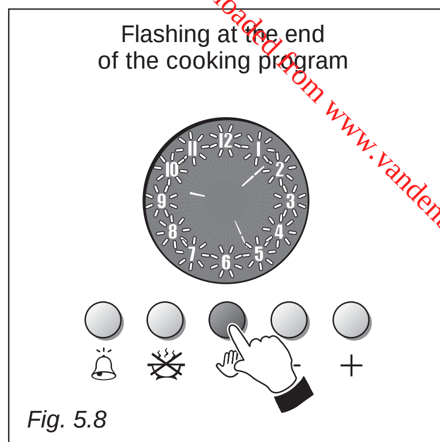


Fig. 5.8

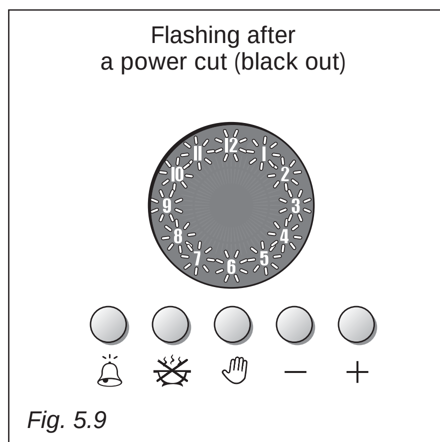


Fig. 5.9

6 - CLEANING AND MAINTENANCE

Important:
Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply and wait for it to cool down.

Attention
The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

STAINLESS STEEL SURFACES

The stainless steel front panels on this cooker (facia, oven door, storage compartment) are protected by a fingerprint proof lacquer.
To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.
ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

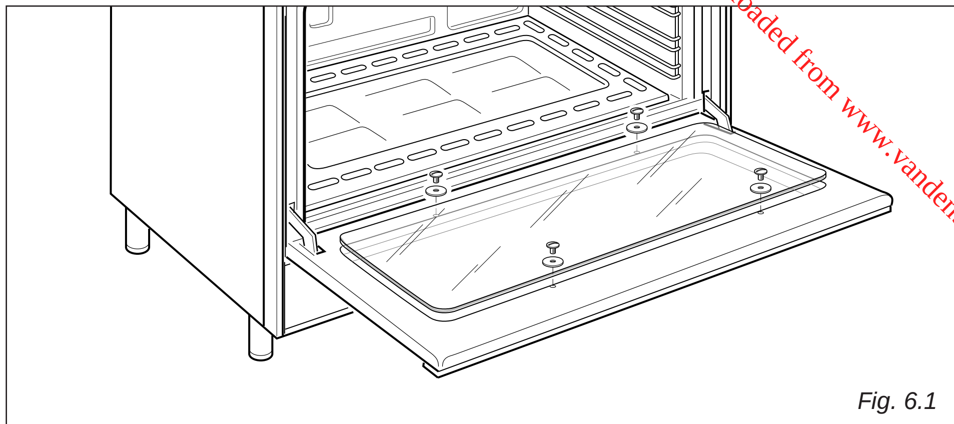
VITROCERAMIC COOKING HOB

– See page 92.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the cooker off at the mains.
When the oven is cool, unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 230 V, 50 Hz, E14 and same power (check watt power as stamped in the bulb itself) of the replaced bulb.

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.


Fig. 6.1

OVEN DOOR

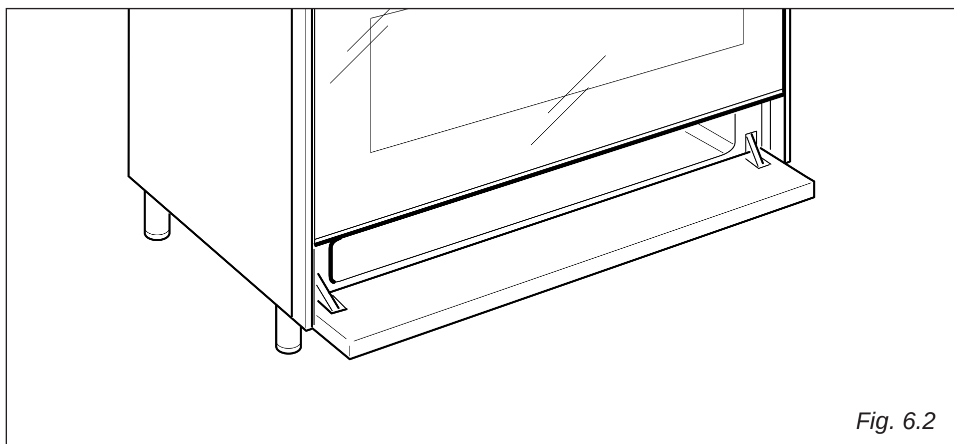
The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 4 retaining screws (Fig. 6.1)

STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.2).

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the panes of glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.


Fig. 6.2

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.
The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity.
Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

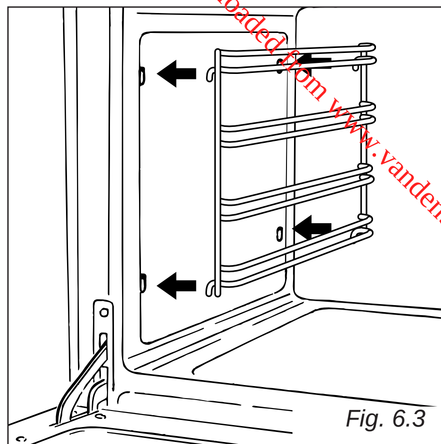


Fig. 6.3

ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

– Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven (Fig. 6.3).

– Slide the rack into the runners (Fig. 6.4).
The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven (fig. 6.4).

– To dismantle, operate in reverse order.

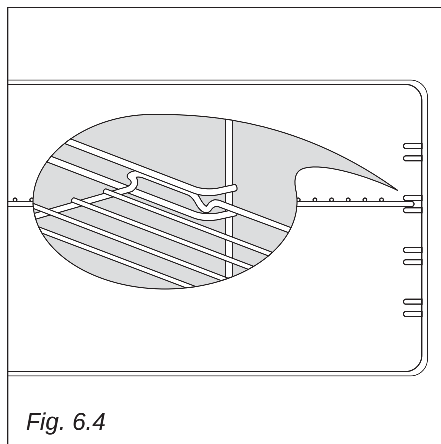


Fig. 6.4

OVEN TRAY

The oven tray must be correctly placed on the wire shelf (fig. 6.5) then inserted into the side runners (fig. 6.6).

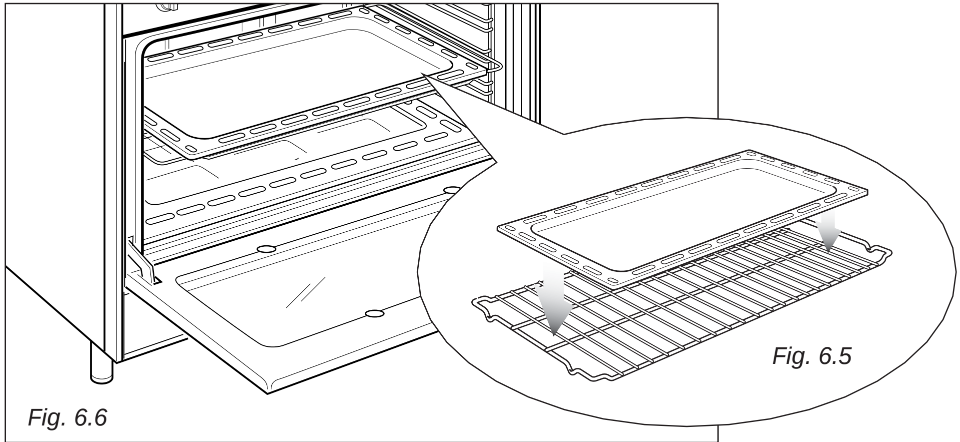


Fig. 6.5

Fig. 6.6

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

– Open the door to the full extent (fig. 6.7a).

– Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 6.7b).

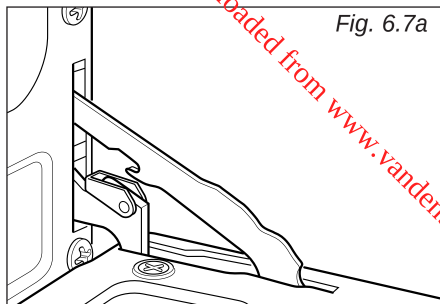
– Hold the door as shown in fig. 6.7.

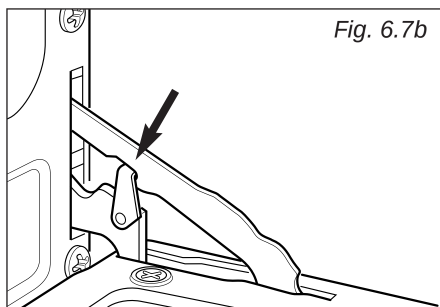
– Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 6.7c).

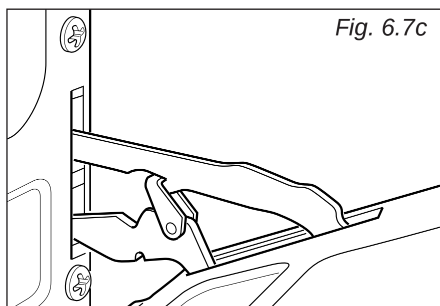
– Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 6.7d).

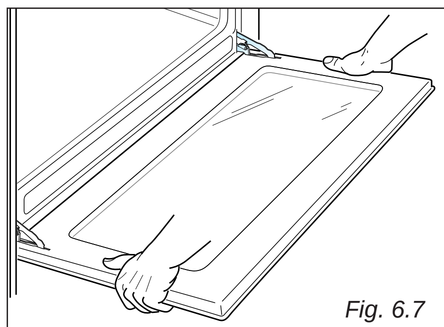
– Rest the door on a soft surface.

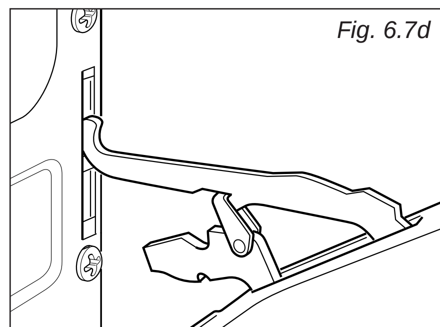
– To replace the door, repeat the above steps in reverse order.


Fig. 6.7a


Fig. 6.7b


Fig. 6.7c


Fig. 6.7


Fig. 6.7d

Advice for the installer

IMPORTANT

– The appliance should be installed by a qualified technician in compliance with the laws in force in your country and in observation of the instructions supplied by the manufacturer.

– Always disconnect the cooker from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.

– Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.

7 - INSTALLATION

LOCATION

The appliance must be kept no less than 50 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface (fig. 7.1).

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

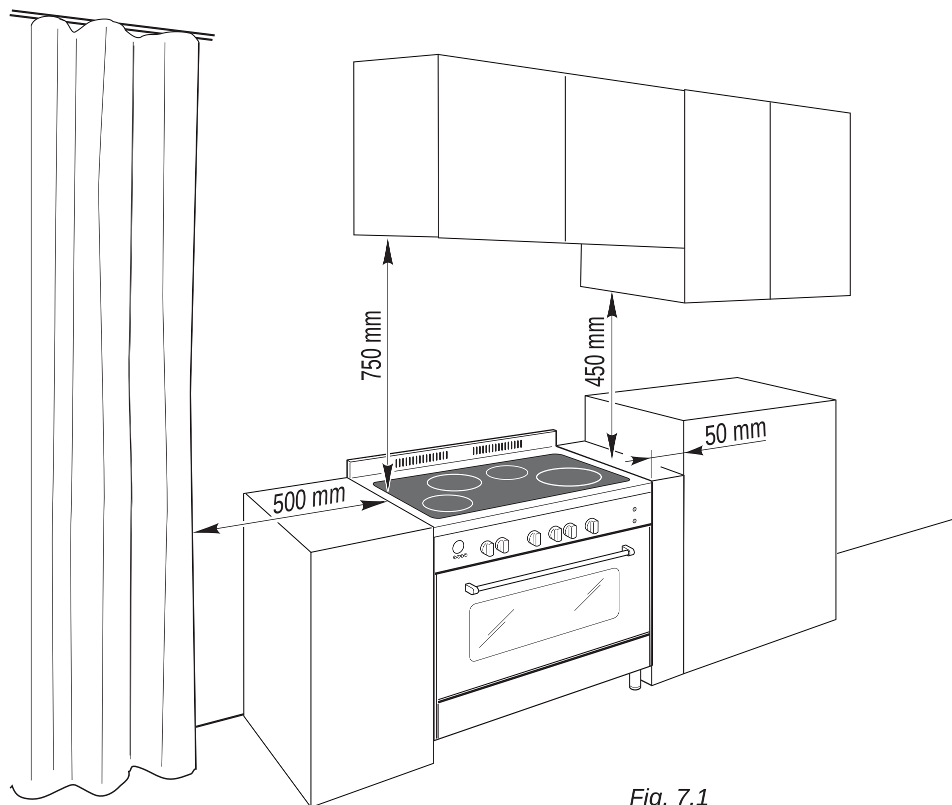


Fig. 7.1

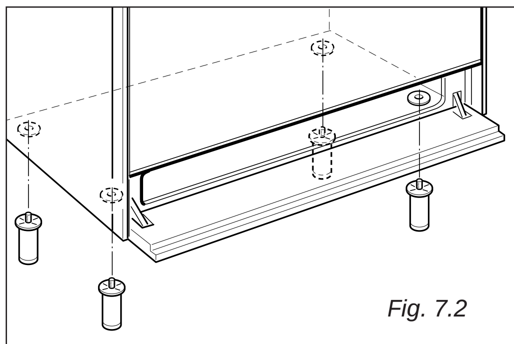


Fig. 7.2

FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use.

Rest the rear of the cooker an a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.

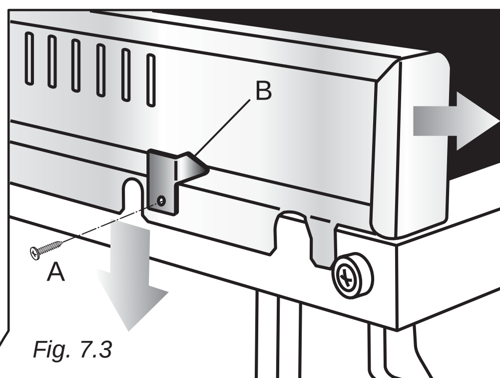


Fig. 7.3

BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard “V” (fig. 7.3).
Please note that :

- The backguard “V” can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- The backguard must be fixed to the cooktop using the three supports “B” supplied with the appliance (see fig. 7.3).

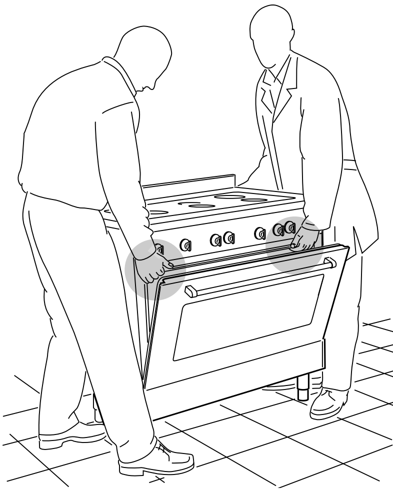


Fig. 7.4

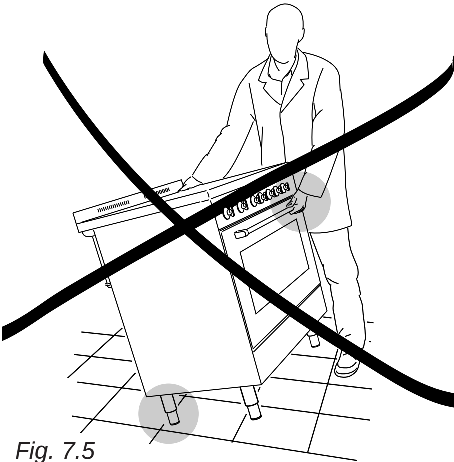


Fig. 7.5

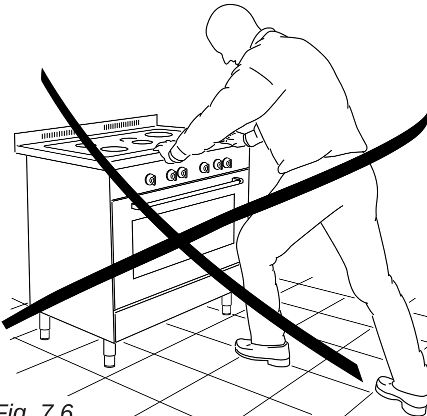


Fig. 7.6

MOVING THE COOKER

WARNING
When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 7.4).

WARNING
Be carefull: **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.5).

WARNING
When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 7.6).
Lift feet clear of floor (fig. 7.4).

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 7.7)

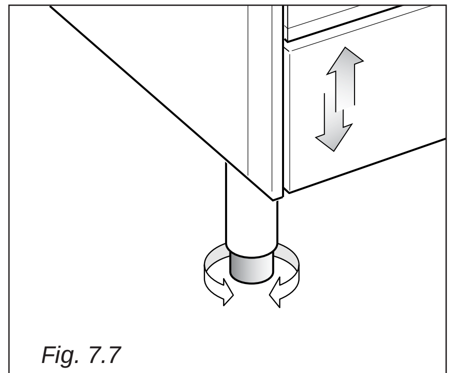


Fig. 7.7

8 - ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause injury to persons or animals etc.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The cooker can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75 °C at any point.
- Once the cooker has been installed, the switch must always be accessible.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system call an expert.
He should also check that the electrical system is suitable for the power absorbed by the appliance.

IMPORTANT: this cooker must be connected to a suitable double pole control unit adjacent to the cooker.

WARNING!
This appliance must be earthed.

The connection of the appliance to earth is mandatory.
The manufacturer declines all responsability for any inconvenience resulting from the none observance of this condition.

CONNECTING THE FEEDER CABLE

To connect the feeder cable to the cooker it is necessary to:

- Remove the two screws that hold shield **A** behind the cooker (Fig. 8.1).
- Open completely the cable clamp **D**.
- Fitted with a 5-pole terminal block, position the U bolts onto terminal block '**B**' (fig. 8.1) according to the diagrams in figs. 8.2 - 8.3.
- Feed the supply cable through the cable clamp "**D**". The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section "Feeder cable section"
- Connect the phase and earth cables to terminal **B** according to the diagrams in figs. 8.2 - 8.3.
- Pull the feeder cable and block it with the cable clamp **D**
- Re-mount shield **A**.

N.B. Earth cable must be 3 cm longer than neutral and live cables.

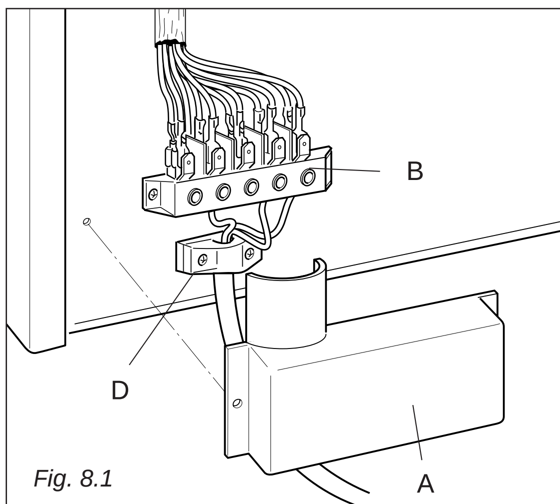


Fig. 8.1

FEEDEER CABLE SECTION "TYPE H05RR-F"

230 V ~	3 x 6 mm² (**)
230 V 3 ~	4 x 4 mm² (**)
400 V 3N ~	5 x 2,5 mm² (**)
400 V 2N ~	4 x 4 mm² (**)

(**) – Connection with wall box connection.
– Contemporaneity factor applied

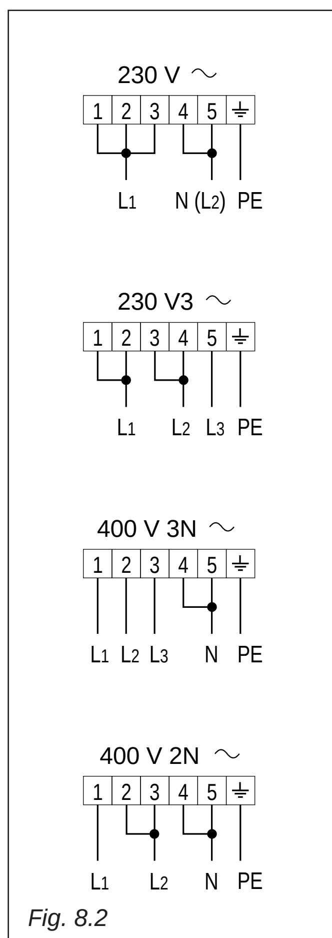
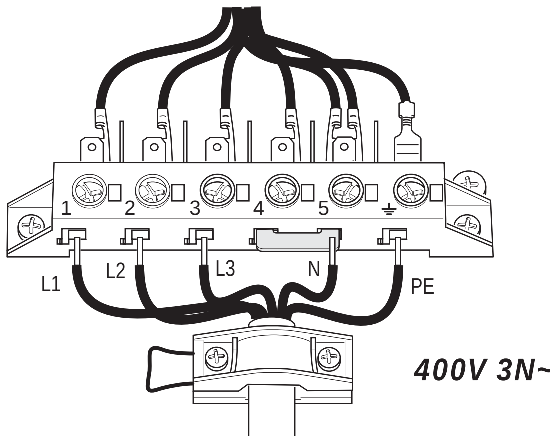
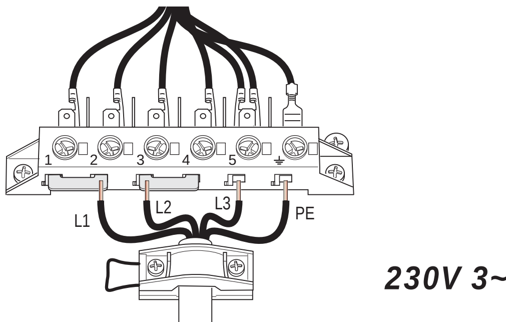
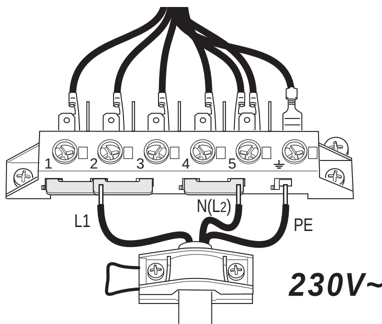


Fig. 8.2


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
N
PE
400V 3N~


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
PE
230V 3~


1
2
3
4
5
L1
N(L2)
PE
230V~

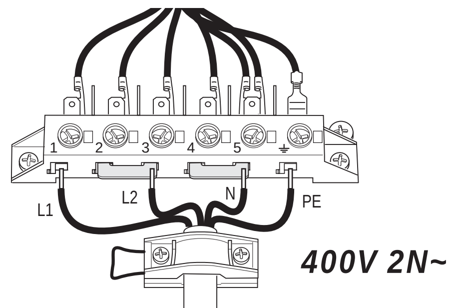

1
2
3
4
5
L1
L2
N
PE
400V 2N~

Fig. 8.3

De beschrjvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative.
The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

M-SYSTEM

1103168
ß4

M-SYSTEM



GLASKERAMIC ELEKTROHERDE
(Induktion Gewindebohrer)
Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.

Die im folgenden aufgerührten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer

Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendweiche Unklarheiten klären möchten.

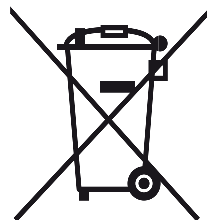
Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.

Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.

Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.
Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines
Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.





KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Herdplatte wurde nach folgenden Vorschriften entwickelt, konstruiert und verkauft:

- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “Niederspannung” 2006/95;
- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “EMC” 89/336;
- EWG-Richtlinie 93/68.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden.

Im besonderen gilt:
- das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;
- Kinder und unzurechnungsfähige
- Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor Benutzung des Backofens sollten Sie

• Im Backofeninneren die seitlichen Rahmen wie auf Seite 46 beschrieben einbauen (REINIGUNG UND WARTUNG).

• Backroste und -Bleche einschieben.

• Den leeren Backofen auf die höchste Stufe einschalten, um so eventuelle. Fettspuren von den Heizelementen zu entfernen, wie in den entsprechenden Kapiteln zu den Backöfen der verschiedenen Modelle beschrieben.

• Das Backofeninnere mit einem feuchten Lappen und einen neutralen Reinigungsmittel putzen und gut trocknen.

WICHTIG:

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen im Haushaltsbereich bestimmt und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.

Dieses Gerät hat einen eingebauten Kühlventilator zur Sicherheit, dessen Geräusche zu hören sind, wenn der Ofen oder der Grill benutzt werden.

WICHTIGE HINWEISE

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist.
Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.
Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenachaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.
- Machen Sie das Gerät stromlos, bevor Sie es putzen oder warten.
- Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

- **ACHTUNG: Vor dem Gebrauch bitte die Kunststoffabdeckung an den beiden Seiten und an der Vorderseite abziehen.**
- Nach der Anwendung sicherstellen, dass die Knäufe auf aus stehen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder anderen unqualifizierten Personen benutzen lassen.
- **Während und unmittelbar nach der Anwendung werden einige Bereiche des Geräts sehr heiß. Nicht berühren!**
- **Kinder insbesondere beim Betrieb vom Kuchenherd fernhalten.**
- Bei einigen Geräten sind die Stahlund Aluminiumteile mit einer Schutzfolie versehen, die vor dem Gebrauch des Geräts zu entfernen ist.
- Feuergefahr! Keine entzündbaren Materialien in den Backofen, auf die Glaskeramik-Kochmulde oder in das Zubehörfach legen, da sie beim Betrieb Feuer fangen können.
- Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der heißen Glaskeramik- Kochmulde in Berührung kommen oder an der geheizten Backofentür eingeklemmt werden.
- Auf keinen Fall den Backofen mit Aluminiumfolie auslegen. Keine Backbleche oder die Fettpfanne auf dem Backofenboden positionieren.
- Keine spitzen oder harten Gegenstände auf die Glaskeramik- Kochmulde fallen lassen. Bei Sprüngen oder Rissen, die auf starke mechanische Einwirkungen zurückzuführen sind, das Gerät von der elektrischen Netzversorgung trennen und den Kundendienst anrufen.
- Oberfläche der Kochmulde nicht mit scharfkantigen Gegenständen zerkratzen bzw. als Arbeitsfläche verwenden.
- Keinen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringen und das Gerät gefährlich werden könnte.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Schäden an Personen oder Gegenstände, die auf einen unsachgemäßen oder falschen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Die verschiedenen Baugruppen des Küchenherds sind wiederverwertbar. Bezüglich der Entsorgung sind die einschlägigen, örtlichen Normen zu beachten. Zur endgültigen Ausschließung des Betriebs ist das Versorgungskabel durchzuschneider.

WEITERE WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN UND EMPFEHLUNGEN

- Stellen Sie keine leeren Töpfe auf das Kochfeld aus Glaskeramik.
- Gegenstände aus Metall, wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel dürfen nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden.
- Verwenden Sie keine Küchengeräte aus Metall (z.B. Schöpfkellen). Die Verwendung von Küchengeräten aus Kunststoff oder Holz ist vorzuziehen.
- Verwenden Sie Töpfe der empfohlenen Größe (siehe unter empfohlener Mindestdurchmesser des Topfes). Es wird davon abgeraten, Töpfe zu verwenden, die kleiner als das Kochfeld sind. Die Töpfe müssen in die Mitte des Kochfeldes gestellt werden.
- Verwenden Sie keine defekten Töpfe oder Töpfe mit gekrümmtem Boden.
- Verwenden Sie geeignete Töpfe mit Markierung zum Induktionsgaren.
- Halten Sie Entfernung zum elektromagnetischen Feld ein, indem Sie sich 5-10 cm von den Kochfeldern aufhalten. Verwenden Sie nach Möglichkeit die hinteren Kochfelder.
- Magnetische Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Disketten, Speicherkarten) und elektronische Geräte (z.B. Computer) dürfen nicht in die Nähe des Induktionskochfeldes gelangen.
- **WICHTIGE WARNUNG: Das Induktionskochfeld entspricht den Europäischen Standards für Anwendungen zum Kochen im Haushalt. Deshalb darf es sich nicht mit anderen elektronischen Geräten kreuzen. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten müssen mit ihrem Arzt klären, ob sie ein Induktionskochgerät verwenden können (wobei alle möglichen Störungen an den Anlagen zu prüfen sind).**

1 ARBEITSFLÄCHE

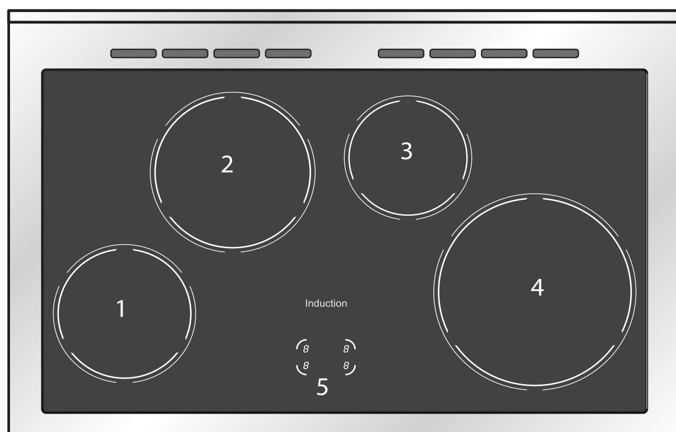


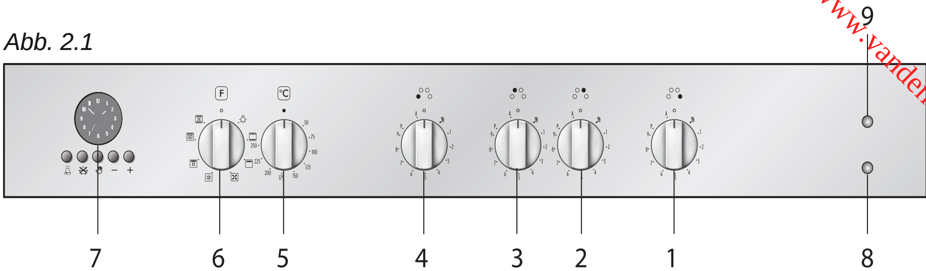
Abb. 1.1

1. Induktionskochfeld	Ø 180 mm	Normale Leistung: 1850 W Booster-Leistung: 2500 W
2. Induktionskochfeld	Ø 180 mm	Normale Leistung: 1850 W Booster-Leistung: 2500 W
3. Induktionskochfeld	Ø 145 mm	Normale Leistung: 1400 W Booster-Leistung: 1800 W
4. Induktionskochfeld	Ø 210 mm	Normale Leistung: 2300 W Booster-Leistung: 3300 W Anm.: Die Nenn- und Booster-Leistung können sich unabhängig von der Größe und dem Material des auf das Kochfeld gestellten Kochtopfes ändern.
5. Anzeige des Kochfeldesd		

Achtung:
Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn das Keramikglas gerissen ist, und verständigen Sie den Kundendienst.
Gegenstände aus Metall, wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel dürfen nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden.

2 BEDIENUNGSTELD

Abb. 2.1



BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Stellknauf Kochzone vorne rechts
2. Stellknauf Kochzone hinten rechts
3. Stellknauf Kochzone hinten links
4. Stellknauf Kochzone vorne links
5. Bedienknopf des Thermostaten des Mehrzweckofens
6. Bedienknopf zur Wahl der Funktionen des Mehrzweckofens
7. Elektronische Uhr/Programmiergerät

Kontrolllampen:

8. Betriebsanzeige Backofen
9. Betriebsanzeige Kochstelle

3 GEBRAUCH DES KOCHFELDES

Die Keramikkochplatte ist mit Induktionskochfeldern ausgestattet.

DIese Bereiche, die immer durch farbige Ringe auf der Keramikoberfläche markiert sind, werden mit separaten Knöpfen auf dem Bedienfeld gesteuert.

Im vorderen mittleren Bereich des Kochfeldes geben die Bereichsanzeigen (bestehend aus 4 Leuchtfiguren - eine pro Gebiet) angezeigt:

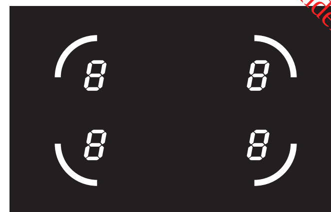


Abb. 3.1

 = Kochfeld (nicht aktiviert)

 = Kochfeld On (aktiviert aber nicht heiß in Betrieb)
Wenn alle Bereiche auf Null eingestellt sind, schaltet sich das Display automatisch (Kochfelder Off) nach etwa 15 s aus.

 = Leistungsstufen

 = “Warmhalte”-Funktion

 = Funktion “Schnelles Wärmen”

 = “Booster”-Funktion

 = Anzeige der Restwärme

 = Anzeige des Kochtopfsensors

 = Kindersperre

Hinweis: Jede hervorgehobene Abbildung bezieht sich auf das entsprechende Kochfeld.

INDUKTIONSKOCHSYSTEM

Ist Ihr Induktionskochfeld eingeschaltet und wurde ein Kochfeld gewählt, erzeugen die elektronischen Schaltkreise Induktionsströme die sofort den Topfboden erwärmen, der wiederum die Wärme auf die Nahrungsmittel überträgt. Das Garen erfolgt beinahme ohne jeglichen
Energieverlust zwischen dem Induktionskochfeld und der Nahrung.
Ihr Induktionskochfeld funktioniert nur, wenn ein geeigneter Topf mit den richtigen Eigenschaften auf ein Kochfeld gestellt wurde. Siehe unter TÖPFE ZUM GAREN MIT INDUKTION.

Erscheint das Symbol für die Topferkennung auf dem Display ist Ihr Topf nicht geeignet und Ihr Induktionskochfeld funktioniert nicht.
Nach 10 min ohne Erkennung eines Topfes schaltet das Kochfeld automatisch aus und kann erst wieder eingeschaltet werden, nachdem der Steuerknopf wieder auf 0 (Off) gestellt wurde.

ANZEIGE DER RESTWÄRME

Wenn die Temperatur eines Kochfeldes noch hoch ist, leuchtet jeweils die Anzeige der Restwärme auf dem Display auf, um Sie auf die heiße Oberfläche aufmerksam zu machen.
Vermeiden Sie es, die heiße Oberfläche im Kochfeld zu berühren. Achten Sie dabei besonders auf Kinder.

Leuchtet auf dem Display, ist es noch möglich, einen neuen Garvorgang einzuleiten. Drehen Sie dann den Steuerknopf auf die entsprechende Leistungsstufe.

TÖPFE ZUM GAREN MIT INDUKTION

Das Induktionskochsystem FUNKTIONIERT NUR, wenn die richtigen, zum Kochen mit Induktion geeigneten Töpfe verwendet werden.
Der Topfboden muss ferromagnetisch sein, um das erforderliche elektromagnetische Feld entstehen zu lassen, das für den Aufwärmvorgang notwendig ist (d.h. ein Magnet muss am Topfboden anhaften).
Töpfe aus folgenden Materialien sind nicht geeignet:

- Glas, Holz, Porzellan, Keramik, Steingut;
- reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden.

Ob ein Topf geeignet ist oder nicht kann wie folgt geprüft werden:

- Testen Sie den Topfboden mit einem Magnat: haftet der Magnet an, ist der Topf verwendbar.
- steht kein Magnet zur Verfügung können Sie eine kleine Wassermenge in den Topf geben und ihn auf ein Kochfeld stellen. Schalten Sie das Kochfeld dann ein: erscheint das Symbol  (Topferkennung) auf dem Display des Kochfeldes (an Stelle der Leistungsstufe) ist der Topf ungeeignet.

Wichtiger Hinweis: die Kochfelder funktionieren nicht, wenn der Topfdurchmesser zu klein ist (das Symbol Topferkennung erscheint auf dem Display des Kochfeldes). Beachten Sie zum richtigen Gebrauch der Kochfelder die Angaben in der folgenden Tabelle.

Induktionskochfeld	Empfohlener Mindestdurchmesser des Topfes
vorn rechts Ø 210 mm	180 mm
hinten rechts Ø 145 mm	120 mm
hinten links Ø 180 mm	145 mm
vorn links Ø 180 mm	145 mm

Vorsicht: Der Topf muss immer in die Mitte des Kochfeldes gestellt werden. Es ist möglich, größere Töpfe zu verwenden, aber der Topfboden darf keine anderen Kochfelder berühren.
Verwenden Sie immer Töpfe mit einem dicken, vollkommen ebenen Boden.
Verwenden Sie keine Töpfe mit konkavem oder konvexem Boden. Diese können eine Überhitzung des Kochfeldes hervorrufen.

Hinweis: Einige Topfarten können Geräusche hervorrufen, wenn sie auf einem Induktionskochfeld benutzt werden.
Dieses Geräusch ist kein Anzeichen für einen Defekt des Gerätes und beeinflusst den Kochvorgang nicht.

STEUERKNÖPFE

Jedes Kochfeld wird mit einem separaten Steuerknopf bedient, der sich auf dem Bedienfeld befindet. Der Vorgang wird durch das elektronische System gesteuert.
Wird ein Kochfeld nicht ausgeschaltet, nimmt das elektronische System die Abschaltung automatisch nach einer vorab eingerichteten Zeit vor, die von der Leistungseinstellung abhängt.

1 ÷ 9 LEISTUNGSSTUFE

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Leistungsstufe zwischen 1 (Minimum) und 9 (Maximum) einzurichten.
Das Leistungsstufe kann jederzeit durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn oder entgegengesetzt zum Uhrzeigersinn in eine andere Einstellung geändert werden.
Das Display des Kochfeldes zeigt die gewählte Einstellung an.

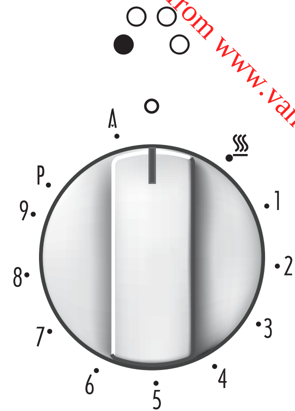


Abb. 3.2

BEISPIELE FÜR DIE EINSTELLUNG DER GARLEISTUNG		
0	Kochfeld nicht aktiv	
1 bis 2	Schmelzen Aufwärmen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine Fertiggerichte
2 bis 3	Sieden Auftauen	Reis, Pudding, Zuckersirup Getrocknetes Gemüse, Fisch, tiefgefrorene Produkte
3 bis 4	Dampf	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Wasser	Dampfgegarte Kartoffeln, Suppen, Nudeln Frisches Gemüse
6 bis 7	Mittleres Garen Sieden	Fleisch, Leber, Eier, Würstchen Goulasch, Roulade, Kutteln
7 bis 8	Garen	Kartoffeln, Frittiertes, Waffeln
9	Frittieren, Braten Wasser kochen	Steaks, Omelett, frittierte Gerichte Wasser

“WARMHALTE”-FUNKTION

Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn auf die Einstellung . Das entsprechende Symbol leuchtet auf dem Display des Kochfeldes auf.
Diese Funktion hält die Temperatur des Topfbodens bei etwa 65°C aufrecht und erlaubt ein Warmhalten von Speisen bei minimalem Energieverbrauch sowie ein schonendes Wärmen. Diese Funktion ist über maximal 2 Stunden aktiv.
Sie steht für alle Kochfelder zur Verfügung.

FUNKTION “SCHNELLES WÄRMEN”

Drehen Sie den Steuerknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Einstellung A und lassen Sie ihn los. Das entsprechende Symbol erscheint auf dem Display des Kochfeldes. Drehen Sie den Knopf innerhalb von 5 s auf die gewünschte Leistungsstufe (zwischen 1 und 9). Sobald eine Einstellung gewählt wurde blinkt und die gewählte Leistungsstufe auf dem Display des Bedienfeldes.
Diese Funktion ermöglicht einen Betrieb des Kochfeldes bei maximaler Leistung (100%) über einen der Leistungsstufe entsprechenden Zeitraum. Nach dieser Zeit wird das Kochfeld auf der gewählten Stufe betrieben.
Diese Funktion steht für alle Kochfelder zur Verfügung.
Während diese Funktion aktiv ist, kann die gewählte Leistung jederzeit erhöht werden, aber es ist nicht möglich, die Leistung zu senken. Durch Drehen des Knopfes entgegen dem Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Leistungsstufe wird diese Funktion deaktiviert.
Diese Funktion wird auch durch Drehen des Knopfes in die Position **0** (Off) oder durch Auswahl der “Booster”-Funktion ausgeschaltet.
Hinweis: Wird der Kochtopf vom Kochfeld genommen, bevor das Programm beendet ist, wird die Funktion “Schnelles Wärmen” über die Restzeit fortgesetzt, wenn der Topf innerhalb von 10 min wieder auf das Kochfeld gestellt wird.

“BOOSTER”-FUNKTION

Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, um die maximale Leistungsstufe einzurichten (9). Drehen Sie ihn dann erneut entgegengesetzt, auf die Einstellung P und lassen Sie ihn los. Der Steuerknopf kehrt automatisch zur maximalen Einstellung (9) zurück und das entsprechende Symbol leuchtet auf dem Display des Kochfeldes auf. Jetzt ist das “Booster”-Programm aktiv.

Diese Funktion ermöglicht einen Betrieb des Kochfeldes bei maximaler Booster-Leistung (über der Nennleistung) über maximal 10 min. Sie kann zum Beispiel zum schnellen Aufwärmen einer großen Wassermenge benutzt werden.

Diese Funktion steht für alle Kochfelder zur Verfügung.

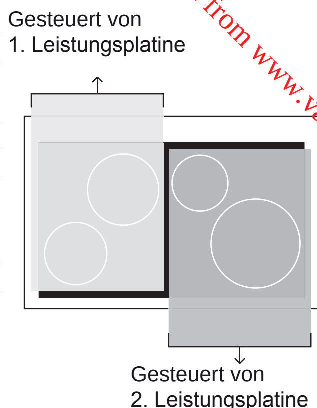
Drehen Sie, um diese Funktion zu deaktivieren, den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf einen niedrigere Leistungsstufe oder auf **0** (Off).

Der “Booster” wird auch durch erneutes Drehen des Knopfes auf die Einstellung P deaktiviert. In diesem Fall arbeitet das Kochfeld mit der Leistungsstufe 9.

Hinweis: Ist ein Kochfeld noch heiß kann die “Booster”-Funktion nicht benutzt werden und blinkt die Anzeige , wenn Sie versuchen, sie zu aktivieren. Das Kochfeld wird automatisch auf die maximale Leistungsstufe (9) eingerichtet.

MAXIMAL FÜR DIE KOCHFELDER VERWENDBARE LEISTUNG

Das rechte und linke Kochfeld wird durch zwei separate Leistungsplatinen gesteuert und die maximale Ge saamtleistung für jede Platine beträgt 3700 W.
Sollten die Kochfelder einer Leistungsplatine mehr als 3700 W erfordern, hat die zuletzt gewählte Leistungsstufe Vorrang und die Leistung des anderen Kochfeldes wird automatisch auf die verbleibende Restleistung reduziert.
In diesem Fall zeigt das Kochfeld für etwa 3 s ein blinkendes Symbol an, bevor automatisch die neue Leistungsstufe angezeigt wird.



Das bedeutet zum Beispiel: 2. Leistungsplatine

- Beide Bereiche (vorn rechts/hinten rechts oder vorn links/hinten links) können nicht gleichzeitig mit einem “Booster”-Programm arbeiten. Wenn beim Einrichten des “Booster” für den zweiten Bereich das vorherige Programm gelöscht wird und die Leistung auf die verbleibende Restleistung reduziert wird.
- Beim Einrichten eines “Booster”-Programm für den zweiten Bereich kann die Einstellung für den anderen Bereich auf die verbleibende Restleistung reduziert werden.
- Beim Einrichten ein “Booster”-Programmes für einen Bereich und dann eines anderem im zweiten Bereich, wird das “Booster”-Programm gelöscht, wenn die Gesamtleistung 3700 W überschreitet, und die Leistung auf die maximal verfügbare Leistung reduziert wird.

THERMOSCHUTZ

Das Induktionskochfeld wird mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, um das elektronische System zu schützen und eine Überhitzung der einzelnen Kochfelder verhindert.
Bei einer Überhitzung kann eine der folgenden automatischen Funktionen mit dem elektronischen System gestartet werden:

- Kühllüftermotor bei niedriger Geschwindigkeit;
- Kühllüftermotor bei hoher Geschwindigkeit;
- das “Booster”-Programm wird gelöscht und die Leistung auf 9 reduziert;
- die Leistungseinstellung wird auf eine Stufe für jedes Kochfeld reduziert (z.B. von 9 auf 8);
- ein oder mehrere Kochfelder werden ausgeschaltet.

KINDERSPERRE

Richten Sie, wenn die das Kochfeld nicht verwenden, die Kindersperre ein, um zu verhindern, dass Kinder die Kochfelder einschalten.
Prüfen Sie, ob alle Kochfelder ausgeschaltet sind, drehen Sie dann die Steuerknöpfe der hinteren Kochfelder 2 und 3 gleichzeitig nach links (Einstellung Λ) und halten Sie sie in dieser Position bis L auf dem Display des Kochfeldes aufleuchtet. Lassen Sie die Knöpfe dann los.
Wiederholen Sie diesen Vorgang, um die Kindersperre zu deaktivieren, bis 0 auf dem Display des Kochfeldes aufleuchtet. Lassen Sie die Knöpfe dann los.

EHLERCODES AUF DEM DISPLAY DES KOCHFELDES

Fehlercode	Beispiel	Maßnahmen
Erxx oder Ex (nicht E2)		1. Schalten Sie den Herd aus und trennen Sie die Stromversorgung vom Netz. 2. Warten Sie etwa 1 min ab, schließen Sie den Herd wieder an und schalten Sie die Kochfelder ein. 3. Warten Sie etwa 1 min ab. Wenn die Fehlermeldung nicht erneut erscheint, können die Kochfelder benutzt werden. 4. Verlischt die Fehlermeldung nicht, müssen die Arbeitsgänge 1 bis 3 wiederholt werden. 5. Benutzen Sie das Induktionskochfeld (sondern nur den Backofen) nicht, wenn das Problem weiter auftritt, und verständigen Sie eine zugelassene Kundendienststelle.
E2		E und 2 erscheinen abwechselnd für ein oder mehrere Kochfelder. Dies weist auf eine Überhitzung der/s Kochfelder/Kochfeldes hin. 1. Schalten Sie das/die Kochfeld/er aus und lassen Sie es/sie abkühlen. 2. Benutzen Sie das Induktionskochfeld (sondern nur den Backofen) nicht, wenn das Problem weiter auftritt, und verständigen Sie eine zugelassene Kundendienststelle.
U400		Der Herd wurde falsch angeschlossen. Das Gerät muss an eine geeignete Stromquelle durch einen Fachtechniker angeschlossen werden.
Symbol wie bei Seite Abbildung		Dies weist auf eine falsche Funktionsweise eines oder mehrerer Steuerknöpfe der Kochfelder hin. 1. Bringen Sie die Steuerknöpfe der Kochfelder in die Position 0 (Off), schalten Sie den Herd dann aus und trennen Sie ihn vom Netz. 2. Warten Sie etwa 1 min ab, schließen Sie den Herd wieder an und schalten Sie die Kochfelder ein. 3. Warten Sie etwa 1 min ab. Wenn die Fehlermeldung nicht erneut erscheint, können die Kochfelder benutzt werden. 4. Verlischt die Fehlermeldung nicht, müssen die Arbeitsgänge 1 bis 3 wiederholt werden. 5. Benutzen Sie das Induktionskochfeld (sondern nur den Backofen) nicht, wenn das Problem weiter auftritt, und verständigen Sie eine zugelassene Kundendienststelle.

RATSCHLÄGE FÜR EINEN SICHEREN GEBRAUCH DER KOCHMULDE

- Vor dem Einschalten, kontrollieren welcher Einstellknopf für die gewünschte Kochzone betätigt werden soll. Wir empfehlen den Topf vor dem Einschalten auf die Kochzone zu stellen und ihn nach dem Ausschalten zu entfernen.
- Kochgeschirr mit ebenen und flachen Boden verwenden (Achtung bei Geschirr aus Gußeisen). Durch einen unebenen Boden kann die Glaskeramikfläche zerkratzt werden. Der Boden muß sauber und trocken sein.
- Bei Gebrauch von Kochgeschirr mit Aluminiumboden können Punkte und silbrige Streifen auf der Oberfläche zurückbleiben.
- Keine feuchten oder mit Kondenswasser versehenen Deckel auf der Kochmulde legen.
- Die Glaskeramikoberfläche und das Kochgeschirr sind stets zu reinigen. Lebensmittelreste (insbesondere Speisen, die Zucker enthalten), Verschmutzungen und sonstige Rückstände sind unter Verwendung eines Reinigungsmittels sorgfältig zu entfernen.
- Darauf achten, daß der Topfhenkel nicht von der Kochmulde herausragt, um zu vermeiden, daß der Topf versehentlich umgekippt werden kann. Dadurch wird der Topf auch für Kinder unzugänglicher.
- Sich nicht über die heißen Kochzonen neigen.
- Auf die Glaskeramik-Kochmulde keine schweren oder spitzen Gegenstände fallen lassen. Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.
- Keine Alufolien oder Kunststoffgegenstände auf die warmen Kochzonen legen.
- Die Kochzonen bleiben nach dem Ausschalten noch relativ lang heiß (ca. 30 min.).
- Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.

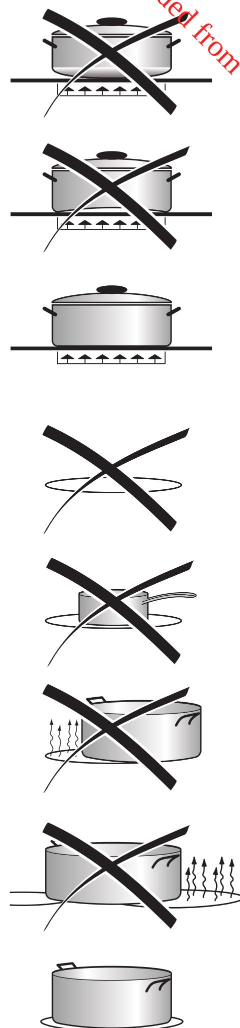


Abb. 3.3

KEINE TÖPFE MIT UNBEARBEITETEM, RAUEN BODEN VERWENDEN

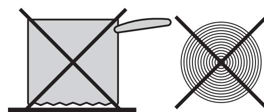


Abb. 3.4

REINIGUNG

- **Achten Sie darauf, daß das Kochfeld abgeschalten ist, bevor Sie es reinigen.**
- **Die Anweisungen zur Reinigung auf jeden Fall beachten.**
- Entfernen Sie eventuelle Yerkrustungen nur mit dem Schaber.
- Entfernen Sie Staub mit einem feuchten Lappen.
- Es sind nur nicht scheuernde und nicht ätzende Reinigungsmittel zu verwenden.
- Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Lappen vollständig entfernt werden.
- Stellen Sie keinerlei Gegenstände auf das Kochfeld, die bei Hitze schmelzen können: wie z.B. Plastikgegenstände, Aluminiumfolie, Zucker oder Zuckerprodukte.
- Falls irgendein Gegenstand auf dem Kochfeld geschmolzen sein sollte, entfernen Sie ihn sofort (solange das Kochfeld noch heiß ist) und benutzen Sie dazu den mitgelieferten Schaber, um eine nicht mehr behebbare Beschädigung der Glaskeramikoberfläche zu verhindern.
- Benutzen Sie keine Messer oder spitzen Gegenstände, weil dadurch die Kochfeldoberfläche beschädigt werden könnte.
- Benutzen Sie auch keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer weil diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes zerkratzen; auch diese Art der Beschädigung kann nicht mehr ausgebessert werden.
- ACHTUNG: ÄUSSERST WICHTIG! Verwenden Sie zum Reinigen des Glaskeramikfeldes ein spezielles Werkzeug (z.B. Schaber) und achten Sie besonders darauf, eine Beschädigung der Dichtung an den Kanten der Glaskeramikfläche zu vermeiden.

Die Kochmulde nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zerkratzen. Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.

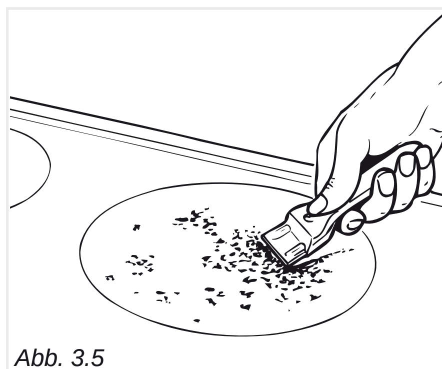


Abb. 3.5

4 MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

**Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.
Halten Sie Kinder fern.**

TECHNISCHE DATEN DES MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen.
Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenscharten aufweist.
Er besitzt 7 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Bratund Grillwünsche.
Die 7 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 4 Heizelemente; diese sind:

- Unterhitze 1725 W
- Oberhitze 1725 W
- Grill 2500 W
- Umluft 2 500 W

OPMERING:
Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.
Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.
Während des Gebrauches wird das Gerät heiß. Obacht sollte angewendet werden, um rührende Heizelemente innerhalb des Ofens zu vermeiden.

FUNKTIONSWEISEN

Das Erhitzen und Garen im Multi-funktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

a. **Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

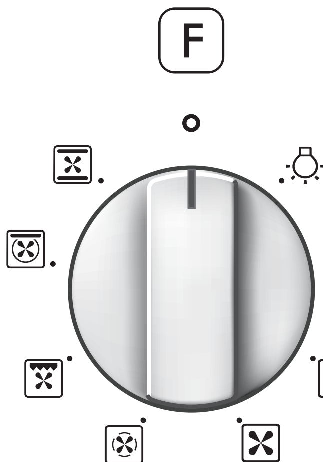
b. **Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).**
Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitzte Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt.
Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.

c. **Durch halbgelenkte Wärme-strömung (Umluft).**
Die von den oberen und unteren Heizelementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

d. **Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt.

e. **Durch Infrarotstrahlung mit Umluft**
Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.

f. **Durch Ventilation**
Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.



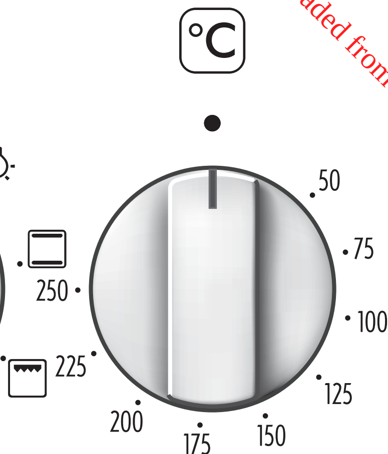


Abb. 4.1 *Abb. 4.2*

THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 4.2)
Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.
Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.
Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 4.1)
Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:

 **BACKOFENBELEUCHTUNG**
In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein (15 W), die während aller Back-und Bratvorgänge immer an bleibt.

 **HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE**
In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschalten.
Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 225°C eingestellt.
Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.

 NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben.
Funktionsschalter auf [Symbol], stellen, Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 250° und dann auf 175°C einzustellen. **Dabei muss die Backofentür geschlossen** sein.
Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.
Das Kapitel "GRILLEN" informiert genauer über den richtigen Gebrauch.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.
Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:
Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.

 AUFTAUEN VON GEFRORENEM

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf "●" gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

Empfehlung:
Diese Einstellung ermöglicht das schnelle Auftauen von Gefrorenem; für 1 kg Ware wird ungefähr eine Stunde benötigt. Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.

 BRATEN UND BACKEN MIT HEIßLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, etc.

 UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.
Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 175°C einzustellen. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel “GRILLEN UND GRATINIEREN” zu entnehmen.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.
Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.

 WARMHALTEN NACH DER ZUBEREITUNG ODER LANGSA MES ANWÄRMEN DER SPEISEN

In dieser Stellung schalten Sie die Oberhitze, den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Luftströmung und ist im oberen Backofenabschnitt größer.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 140°C eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Gerichte, die gut gar sein sollen. Mit ihr halten Sie die Speisen nach jedem möglichen Brat-, Back-oder Grillvorgang heiß, und Sie können bereits zubereitete Speisen langsam erwärmen.

 BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein.
Ober-und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.

RATSCHLÄGE FÜR ANDERE KOCH-, BRAT-UND BACKVORGÄNGE

EINKOCHEN

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

a. Stellen Sie den Funktionswählachalter auf die Position ⊛ .

b. Stellen Sie den Thermostat auf 185°C ein und heizen Sie den Backofen vor.

c. Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.

d. Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 135°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

AUFWÄRMEN VON BRÖTCHEN

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position ⊠ und den Thermostat auf 150°C.
Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

- daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN

Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen ⊛ und ⊠ stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.
So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.
Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

- Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.
- Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

GRILLEN UND GRATINIEREN

Mit der Position ⊠ auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.
Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.
Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und 175°C ein.
Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.
Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.
Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.
Mit geschlossener Backofentür grillen.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.
Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren.
Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.
Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE	TEMPERATUR
Überbackene Lasagne	220°
Überbackene Nudeln	220°
Pizza	225°
Überbackene Reisgerichte	225°
Milchkartoffeln	200°
Gefüllte Tomaten	225°
Käse-Soufflé	200°
Überbackene Zwiebeln	200°
Kalbsbraten	200°
Kalbskotelett am Grill	225°
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°
Kalbshackbraten	200°
Roastbeef	220°
Seezungenfilets	225°
Seehecht in Kräutersoße	220°
Beignets	200°
Kringel	200°
Zwetschgenkuchen	180°
Marmeladenkuchen	200°
Bisquit	225°
Hefekuchen	225°
Süße Blätterteigstückchen	200°
Kuchen mit Bisquitboden	220°

5 ELEKTRONISCHE UGR/PROGRAMMIERGERÄT

Diese elektronische Uhr/dieses Programmiergerät umfasst die folgenden Funktionen, die mit einer Hand programmiert werden können:

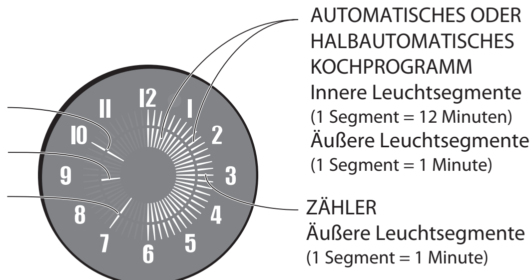
- 12-Stunden Uhr mit Leuchtzeigern (Stunden, Minuten und Sekunden).
- Zähler (bis 60 Minuten).
- Automatisches Kochprogramm. Schaltet den Herd zur gewünschten Zeit automatisch ein (innerhalb von 12 Stunden ab der Programmierung) und nach Ablauf der programmierten Garzeit (max. 6 Stunden) automatisch ab.
- Halbautomatisches Kochprogramm. Schaltet den Herd nach Ablauf der programmierten Garzeit (max. 6 Stunden) automatisch ab.

Beschreibung der Tasten:

- Zähler
- Garzeit/Ende der Garzeit (Uhrzeit)
- Uhrzeit einstellen/Programme löschen
- ⊕ Ziffern aller Funktionen vorstellen
- ⊖ Ziffern aller Funktionen zurückstellen

Hinweis: Die Programmierung (mit nur einer Hand) erfolgt durch Druck auf die entsprechende Funktionstaste. Taste loslassen und innerhalb von 7 Sekunden die Uhrzeit mit den Tasten ⊕ oder ⊖ einstellen.

Bei jeder Stromunterbrechung wird die Uhr/das Programmiergerät wieder auf Null gestellt.



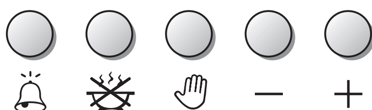


Abb. 5.1

UHR (Abb. 5.2)

1. Abb. 5.2 - Alle Nummern des Programmiergeräts blinken, wenn der Herd zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird und nach jedem Stromausfall.
2. Abb. 5.2 - Zur Einstellung der Uhrzeit eine Sekunde lang die Taste ✋ drücken; daraufhin leuchtet der Zeiger auf der 12 auf.
3. Abb. 5.2 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste ⊕ oder ⊖ drücken, um den Stunden- und Minutenzeiger einzustellen. 7 Sekunden nach der Einstellung erscheint der Sekundenzeiger.

Hinweis: Wenn die Uhrzeit verstellt wird, werden alle laufenden oder bereits eingegebenen Programme gelöscht.

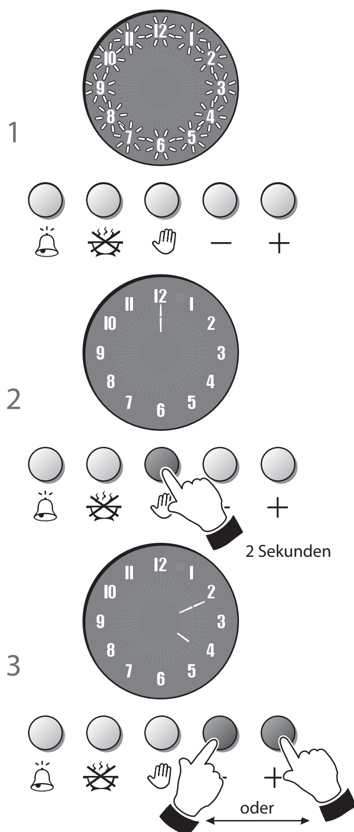


Abb. 5.2

KOCHEN OHNE PROGRAMMIERGERÄT (Abb. 5.3)

Wenn der Herd ganz normal, d.h. ohne Programmiergerät genutzt werden soll, dürfen die Ziffern nicht blinken und die internen Segmente dürfen nicht aufleuchten (es darf kein halbautomatisches oder automatisches Kochprogramm eingestellt sein).

A. Abb. 5.3 - Programm im Programmiergerät eingestellt. Um das Programm zu löschen, 2 Sekunden lang die Taste ✋ drücken; daraufhin gehen die internen Leuchtsegmente aus.

B. Abb. 5.3 - Ziffern blinken am Programmiergerät (dies ist der Fall, wenn das akustische Signal “Garzeit abgelaufen” ausgeht). Die Taste ✋ drücken. Die Ziffern blinken nun nicht mehr und das Programmiergerät schaltet auf Handbetrieb um.

Achtung: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, den Herd von Hand abschalten.
Den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

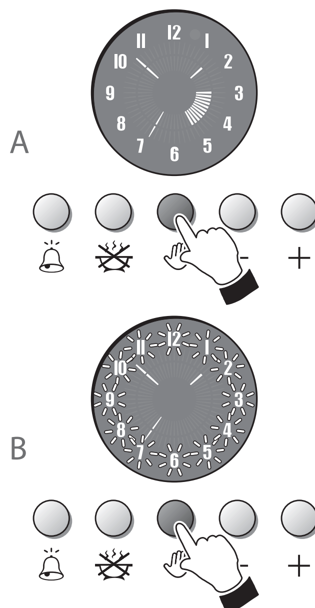


Abb. 5.3

ZÄHLER (Abb. 5.4)

Der Zähler gibt einfach nur ein akustisches Signal ab und kann auf maximal 60 Minuten eingestellt werden.

1. Abb. 5.4 - Um die Uhrzeit einzustellen, die Taste 🔔 drücken.
2. Abb. 5.4 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste ⊕ drücken, bis die äußeren Segmente aufleuchten, die der gewünschten Uhrzeit entsprechen (jedes Segment entspricht 1 Minute).
   Wenn die Uhrzeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste ⊖ korrigieren.
3. Abb. 5.4 - Der Zählvorgang startet unmittelbar danach und wird durch einen Leuchtzeiger gemeldet, der gegen den Uhrzeigersinn dreht. Nach jeder Umdrehung des Zeigers (1 Minute) geht ein Leuchtsegment aus.

Während des Zählvorgangs kann die eingestellte Zeit beliebig mit den Tasten ⊕ oder ⊖ ; verstellt werden; um den Zählvorgang auf Null zu stellen, die Taste ⊖ drücken, bis alle äußeren Leuchtsegmente ausgehen).

Wenn die Zeit abgelaufen ist, geht das letzte Leuchtsegment aus und es ertönt ein intermittierendes akustisches Signal, das durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden kann. Am Display erscheint erneut die Uhrzeit.

Um die Uhrzeit bei laufendem Zählvorgang anzuzeigen, kurz auf die Taste 🔔 drücken (Abb. 5.5); wenn wieder der Zähler angezeigt werden soll, kurz die Taste 🔔 drücken.

Hinweis: Die Zählerfunktion kann auch dann eingestellt werden, wenn ein halbautomatisches oder automatisches Kochprogramm läuft.

ACHTUNG: Die Zählerfunktion schaltet den Herd nicht automatisch ab, wenn die Zeit abgelaufen ist.
Den Herd von Hand abschalten, d.h. den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

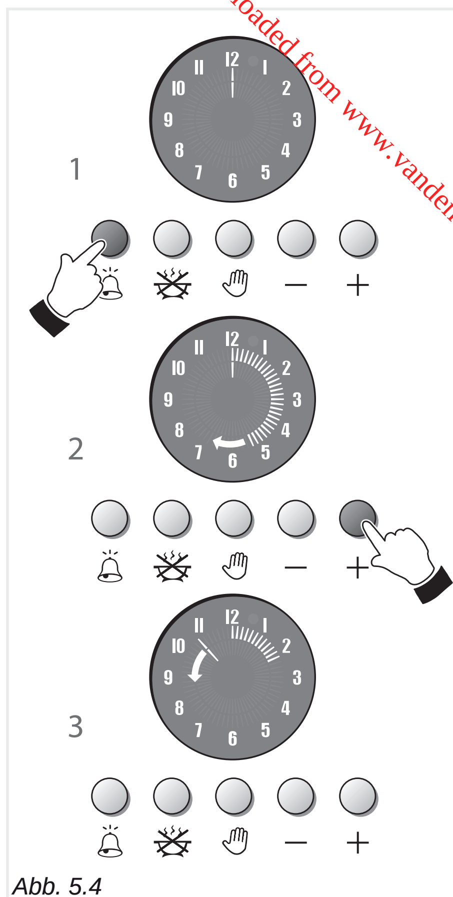
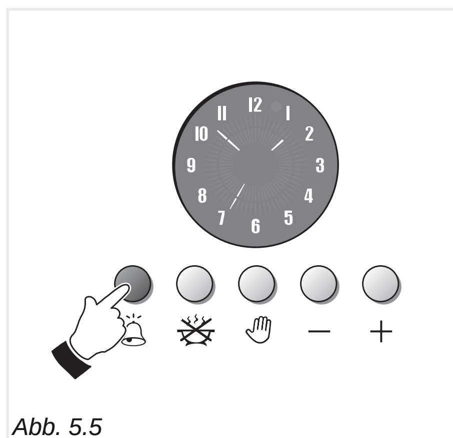


Abb. 5.4


Abb. 5.5

HALBAUTOMATISCHES KOCHPROGRAMM (Abb. 5.6)

Bei diesem Programm schaltet der Herd automatisch ab, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

1. Abb. 5.6 - Um die Garzeit einzustellen (max. 6 Stunden), die Taste drücken; daraufhin gehen die Uhrzeiger aus und es leuchtet ein Zeiger auf der 12 auf.
2. Abb. 5.6 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste ⊕ drücken. Daraufhin leuchtet ein Zeiger auf (wie ein Minuten- oder Sekundenzeiger). Jedes Segment, das nach und nach aufleuchtet, zeigt eine Minute an. Nach jeweils 12 Minuten leuchtet zusätzlich ein inneres Segment auf (5 Segmente entsprechen einer Stunde). Wenn die Zeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste ⊖ korrigieren.
3. Abb. 5.6 - Nach 7 Sekunden gehen die inneren Segmente auf die aktuelle Uhrzeit über und geben die eingestellte Garzeit an.
4. Die gewünschte Temperatur und die Kochfunktion mit den Umschalt- und Thermostatknäufen einstellen (siehe entsprechende Kapitel). Der Herd schaltet sofort ein und nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet er automatisch ab.

Während des Kochvorgangs blinken die inneren Segmente und melden dadurch, dass der Kochvorgang läuft. Nach und nach gehen die Segmente aus (je ein Segment alle 12 Minuten).

Die eingestellte Garzeit kann bei laufendem Kochprogramm jederzeit geändert werden. Erst die Taste und dann die Tasten ⊕ oder ⊖ drücken.

Nach Ablauf der Garzeit geht das letzte Segment aus und der Herd schaltet ab.

Alle Ziffern an der Uhr blinken und es ertönt ein intermittierendes akustisches Signal.

Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden.

Um die blinkenden Ziffern an der Uhr abzuschalten, die Taste drücken.

Das Kochprogramm kann jederzeit gelöscht werden, indem 2 Sekunden lang die Taste gedrückt wird.

Achtung: Wenn das halbautomatische Kochprogramm beendet ist, sofort den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

Achtung: Bei jeder Stromunterbrechung wird die Uhr auf Null gestellt und alle eingestellten Programme werden gelöscht. Der erfolgte Stromausfall wird durch Blinken der Ziffern ohne Leuchtzeiger gemeldet - abb. 5.9).

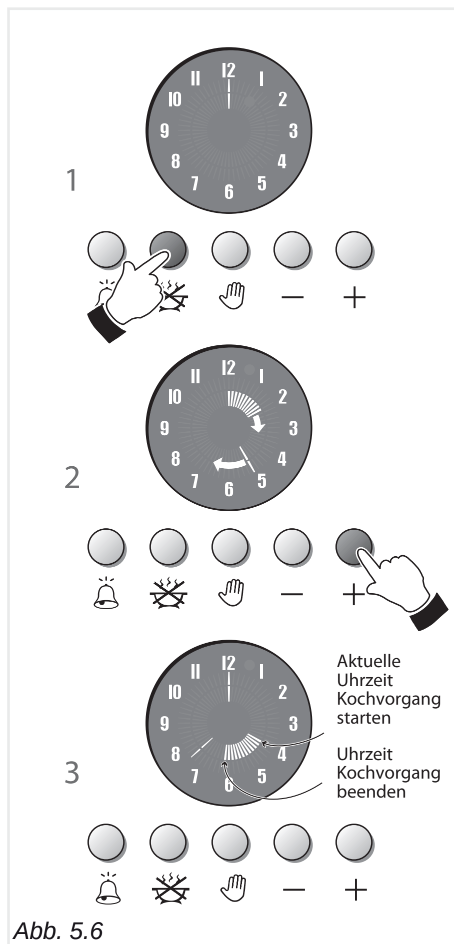


Abb. 5.6

AUTOMATISCHESKOCHPROGRAMM (Abb. 5.7)

Bei diesem Programm schaltet der Herd zu einer bestimmten Uhrzeit automatisch ein und nach Ablauf der programmierten Garzeit automatisch ab. Vorgehensweise bei der automatischen Nutzung des Herds:

- Garzeit einstellen (max. 6 Stunden)
- Uhrzeit Ende des Kochvorgangs einstellen(innerhalb von 12 Stunden ab Programmierung)
- Temperatur und Kochfunktion des Herds einstellen.

Dieser Vorgang erfolgt folgendermaßen:

1. Abb. 5.7 - Garzeit mit der Taste , einstellen; daraufhin gehen die Uhrzeiger aus und es leuchtet ein Zeiger auf der 12 auf.
2. Abb. 5.7 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste ⊕ drücken. Daraufhin leuchtet ein Zeiger auf (wie ein Minuten- oder Sekundenzeiger). Jedes Segment, das nach und nach aufleuchtet, zeigt eine Minute an. Nach jeweils 12 Minuten leuchtet zusätzlich ein inneres Segment auf (5 Segmente entsprechen einer Stunde). Wenn die Zeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste ⊖ korrigieren.
3. Abb. 5.7 - Innerhalb von 7 Sekunden erneut die Taste drücken; daraufhin gehen die inneren Leuchtsegmente auf die aktuelle Uhrzeit über.
4. Abb. 5.7 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste ⊕ drücken. Die Leuchtsegmente gehen auf die Uhrzeit über, zu der der Kochvorgang erfolgen soll. Wenn die Zeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste ⊖ korrigieren.
5. Abb. 5.7 - Nach 7 Sekunden erscheinen wieder die Uhrzeiger und die Leuchtsegmente geben die Garzeit an.
6. Die gewünschte Temperatur und die Kochfunktion mit den Umschalt- und Thermostatknäufen einstellen (siehe entsprechende Kapitel). Nun ist der Herd programmiert, d.h. er schaltet zur gewünschten Uhrzeit ein und bleibt die eingestellte Garzeit über eingeschaltet, die durch die Leuchtsegmente angegeben wird. Danach schaltet der Herd automatisch ab.

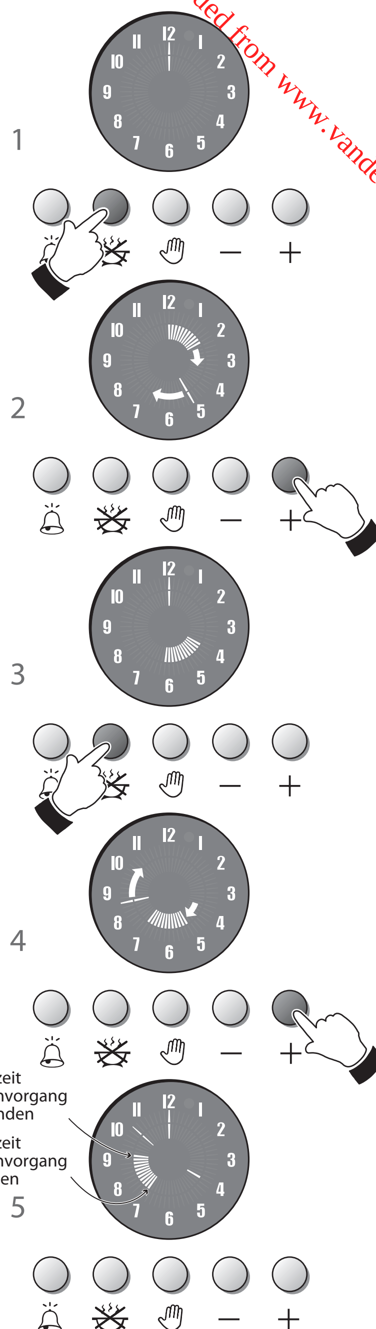


Abb. 5.7

Wenn der Kochvorgang startet, blinken die inneren Segmente auf und melden dadurch, dass der Kochvorgang läuft.
Während der Garzeit gehen die Segmente nach und nach aus (je ein Segment alle 12 Minuten).
Die eingestellte Garzeit kann bei laufendem Kochprogramm jederzeit geändert werden.
Erst die Taste ⊗ und dann die Tasten ⊕ oder ⊖ drücken.
Nach Ablauf der Garzeit geht das letzte Segment aus und der Herd schaltet ab.
Alle Ziffern an der Uhr blinken und es ertönt ein intermittierendes akustisches Signal.
Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden.
Um die blinkenden Ziffern an der Uhr abzuschalten, die Taste ✋ drücken.

Das Kochprogramm kann jederzeit gelöscht werden, indem 2 Sekunden lang die Taste ✋ gedrückt wird.

Achtung: Wenn das automatische Kochprogramm beendet ist, sofort den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

Achtung: Bei jeder Stromunterbrechung wird die Uhr auf Null gestellt und alle eingestellten Programme werden gelöscht.
Der erfolgte Stromausfall wird durch Blinken der Ziffern ohne Leuchtzeiger gemeldet - abb. 5.9).

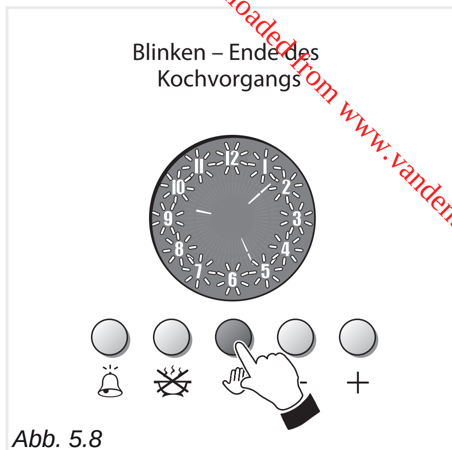


Abb. 5.8

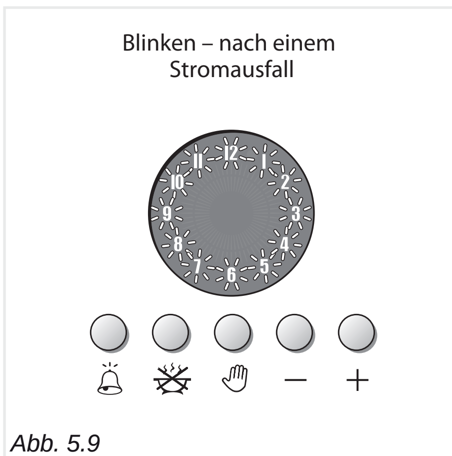


Abb. 5.9

6 REINIGUNG UND WARTUNG

Sollte ein Hahn festgefressen sein, nicht forcieren. Rufen Sie in diesem Fall bitte die Kundendienststelle an.

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

EDELSTAHL-FLÄCHEN

Die Frontplatten aus Edelstahl an diesem Herd (Vorderseite, Backofentür, Ablagefach) sind durch einen fingerabdruckfesten Lack geschützt.
Um eine Beschädigung dieses Lacks zu vermeiden, darf der Edelstahl nicht mit Scheuermitteln oder rauen Tüchern oder Scheuerschwämmen gereinigt werden.

NUR SEIFE/WARMES WASSER DARF ZUM REINIGEN DER OBERFLÄCHEN AUS EDELSTAHL BENUTZT WERDEN.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.
Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.
Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

GLASKERAMIK-KOCHMULDE

– Seite 15.

AUSWECHSELN DER BACKOFEN-LAMPE

Gerät stromlos machen, z.B. durch Herausnahme der Sicherungen.
Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere, die hochtemperaturresistent ist (300 °C), Spannung 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

BACKOFEN

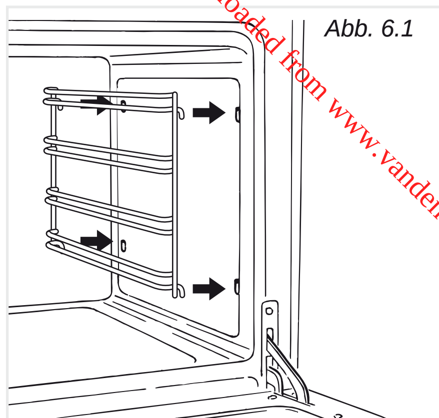
Der Backofen muß nach jeder Benutzung gereinigt werden.
Zur Reinigung des Backofeninneren nehmen Sie die Seitenhalterungen heraus und setzen sie danach wieder ein, wie im nächsten Kapitel beschrieben. Wärmen Sie den Backofen leicht an und reinigen Sie die Innenwände mit einem Lappen, mit sehr heißem Seifenwasser oder einem anderen geeigneten Mittel. Der Backofenboden, die Seitenhalterungen, die Fettpfanne und der Grillrost können herausgenommen und im Spülbecken gereinigt werden.
Der Backofen muß wähvend der Reinigung ausgeschaltet sein.

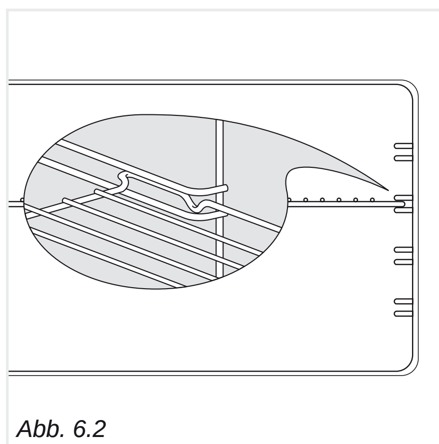
EIN-UND AUSBAU DER SEITEN-HALTERUNGEN

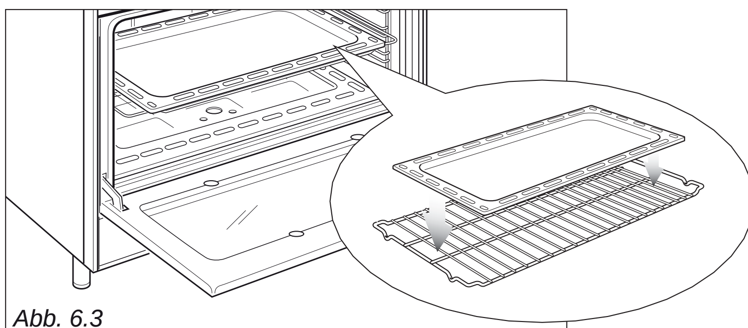
- Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (Abb. 6.1).
- Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in Abb. 6.4 dargestellt. Den Rost so montieren, dass die Sicherheitssperre, die unabsichtliches Herausziehen verhindert, ins Innere des Ofens zeigt.
- Der Ausbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

FETTPFANNE

Die Fettpfanne muss richtig auf das spezielle Aufnahmegestell (Abb. 6.2) positioniert und in die Führungen der seitlichen Gestelle geschoben werden (Abb. 6.3).


Abb. 6.1


Abb. 6.2


Abb. 6.3

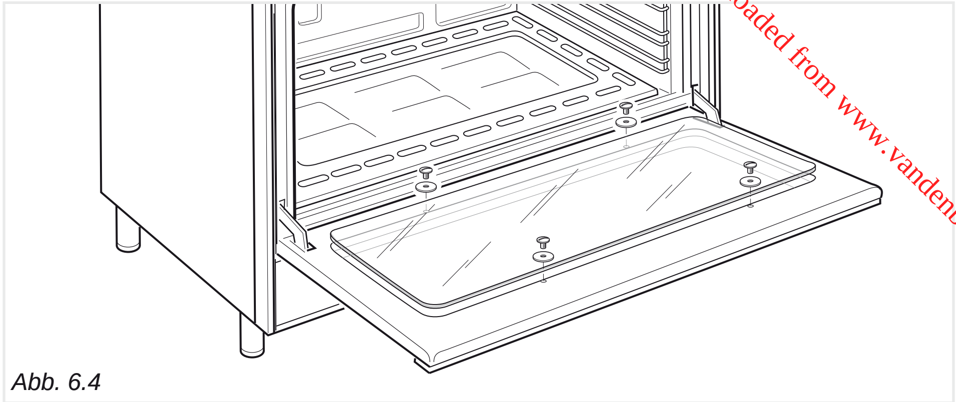


Abb. 6.4

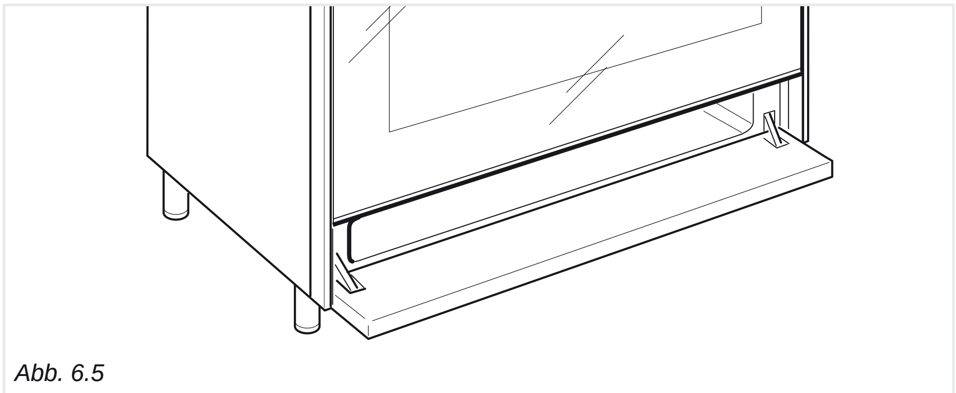


Abb. 6.5

OFENTÜR

Die Innere Glasscheibe kann leicht zur Reinigung abmontiert werden; dazu die 4 Befestigungsschrauben abschrauben (Abb. 6.4).

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerbrechen des Glases verursachen können.

ABTEIL TELLERWÄRMER

Das Abteil Tellerwärmer wird zugänglich wenn die Klappe (Abb. 6.5) geöffnet wird.

Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder Ähnliches).

ABNEHMEN DER OFENTÜR

(zur Reinigung)

1. Ofentür öffnen (abb. 6.6a).
2. Haltebügel der Scharniere links und rechts nach oben in die Aussparung schwenken (abb. 6.6b).
3. Ofentür anheben. Die Kerbe des unteren Scharnierteils löst sich aus der Raste (abb. 6.6c).
4. Ofentür nach vorne abziehen (Scharniere lösen sich aus den Schlitzen) (abb. 6.6d).
5. Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

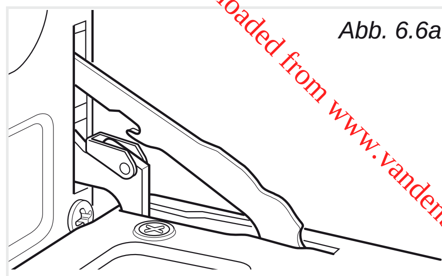


Abb. 6.6a

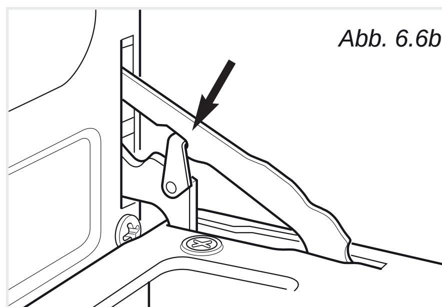


Abb. 6.6b

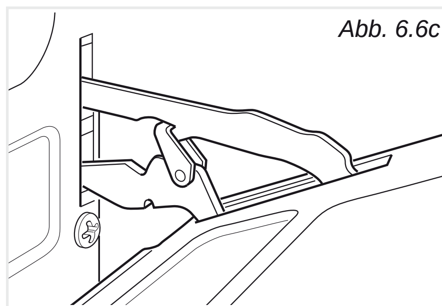


Abb. 6.6c

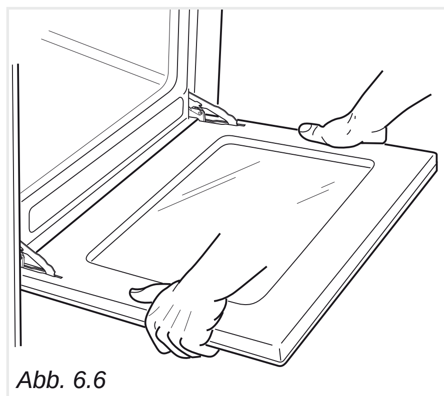


Abb. 6.6

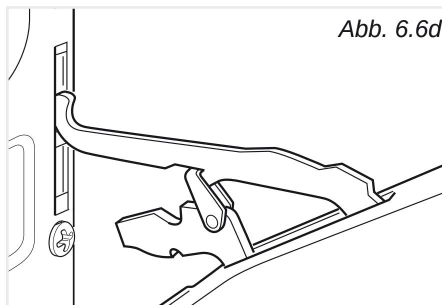


Abb. 6.6d

Einbau-Anleitung

WICHTIG

- **Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen.**
- **Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.**
- **Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.**
- **Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.**

7 GEBRAUCH

GEBRAUCH DES KÜCHENHERDS

Die Montagebedingungen betreffend die am Küchenherd anliegenden Flächen müssen zum Schutz gegen Übererhitzung den Abbildungen 7.1 entsprechen.
Die Möbelwände müssen bei einer Temperatur beständig sein, welche 75° über der Umgebungstemperatur liegt.
Wenn der Küchenherd auf einen Sockel montiert wird, muss sichergestellt sein, dass das Gerät nicht vom Sockel abrutschen kann.

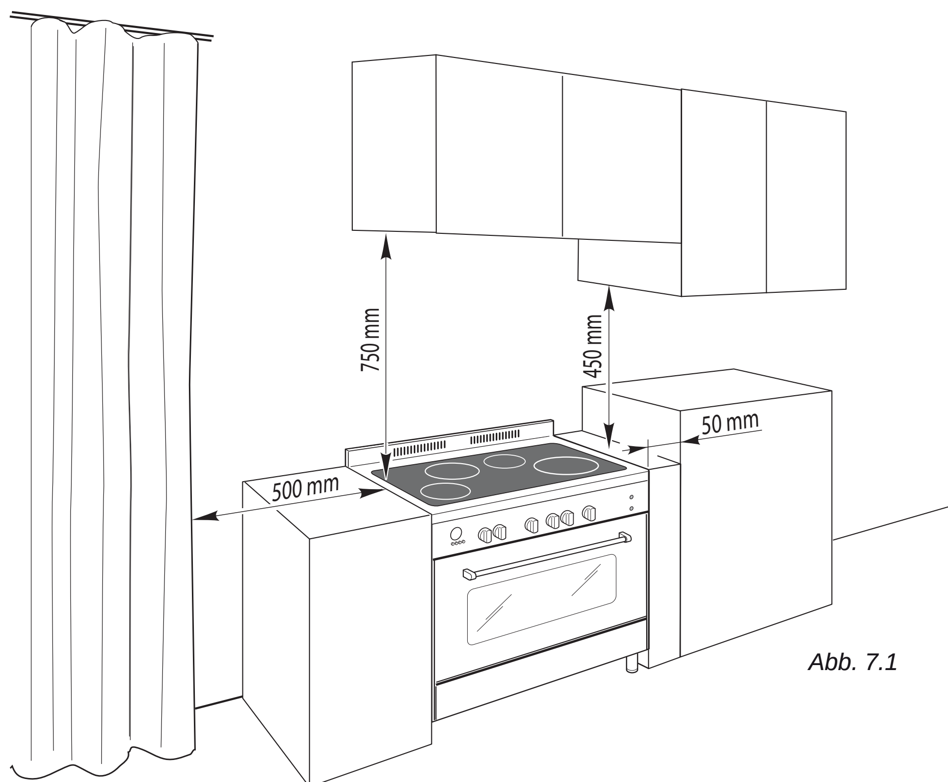


Abb. 7.1

BEFESTIGUNG DER STELLFÜSSE

Die Stellfüße sind vor dem Gebrauch am Unterteil des Herds zu befestigen.

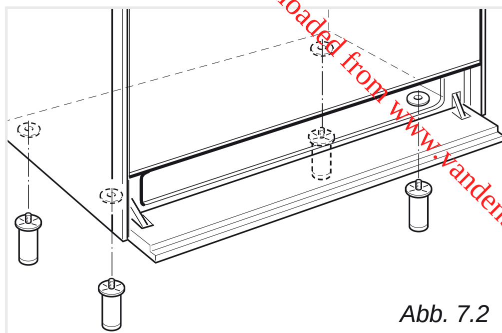


Abb. 7.2

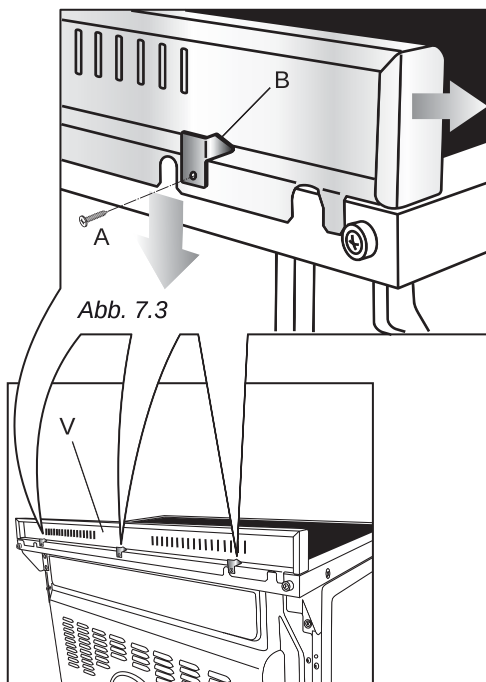


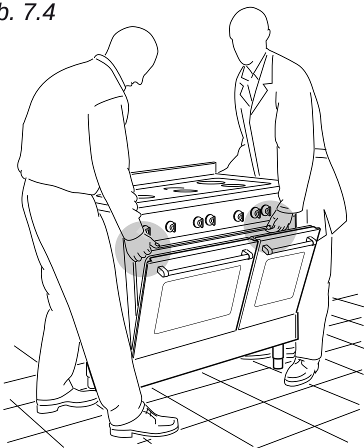
Abb. 7.3

HINTERE SCHUTZABDECKUNG

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung “V” montieren (Abb. 7.4).

Bitte Folgendes beachten:

- Die Schutzabdeckung “V” ist an der Rückseite des Herds verpackt.
- Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen.
- Die Schutzabdeckung ist mit den beiliegenden drei Halterungen „B” an der Kochmulde zu befestigen (siehe Abb. 7.4).

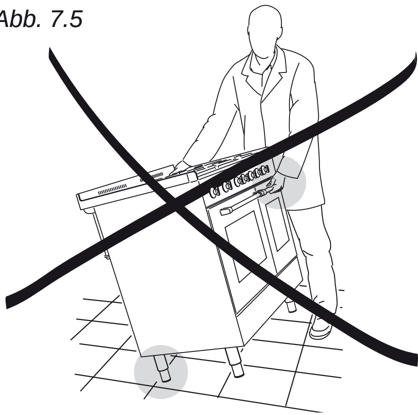

Abb. 7.4

KÜCHENHERD TRANSPORTIEREN

HINWEIS Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die Füße und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 7.4).

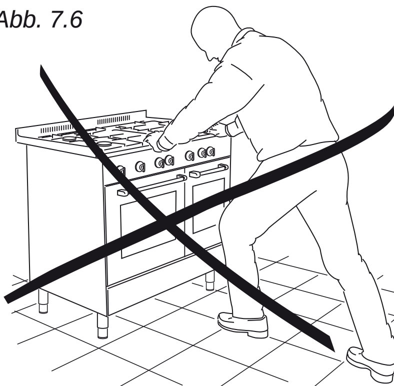
HINWEIS
Achtung: Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb.7.5).

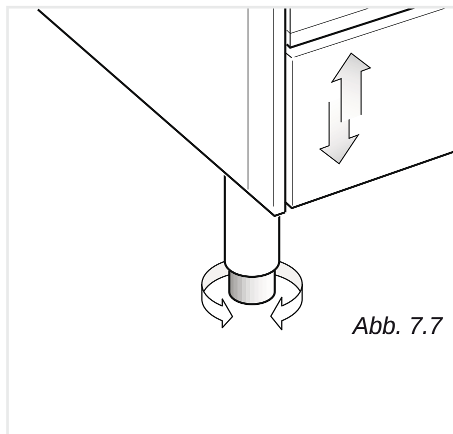
HINWEIS
Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT SCHLEPPEN** (Abb. 7.5).
Die Füße vom Boden heben (Abb.7.4).


Abb. 7.5

NIVELLIEREN DES HERDS

Der Herd kann durch EIN- oder HERAUSDREHEN der unteren Enden der Füße nivelliert werden (Abb. 7.7)


Abb. 7.6


Abb. 7.7

8 ELEKTRISCHE TEILE

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais). Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- Wenn das Gerät installiert ist, muß der Schalter oder die Steckdose stets erreichbar sein.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden.
Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system, call an expert.
He should also check that the domestic electrical system is suitable for the power absorbed by the appliance.

WICHTIG: dieser Herd ist an einen geeigneten zweipoligen Sicherheitsschalter in der Nähe des Herds anzuschließen.

WARNUNG!
Das Gerät muss geerdet werden.

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen.
Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

- Die beiden Schrauben entfernen, mit denen die Abschirmung “A” hinter dem Herd befestigt ist (Abb. 8.1).
- Die Kabelklemme D vollständig öffnen.
- Mit einem 5-poligen Endblock befestigen und die U-Schrauben gemäß Diagramm in den Abb. 8.2 – 8.3 am Endblock “B” (Abb. 8.1) anordnen.
- Hauptkabel (Typ H05 RR-F) mit mindestens 6 mm^2 Querschnitt in die Kabelklemme “D” stecken.
- Phasen und Erdleiter gemäß Abb. 8.1 an das Endstück “B” anschließen.
- Das Stromkabel strammziehen und mit der Kabelklemme “D” befestigen.
- Schutzdechel “A” festschrauben.

N.B. Der Erdleiter muss 3 cm länger als der Nulleiter und die Stromleiter sein.

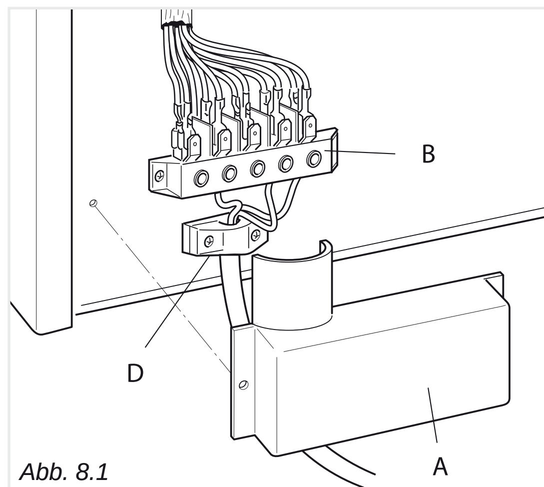
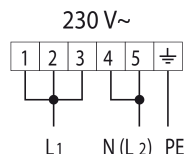


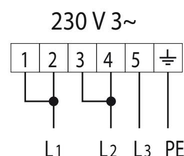
Abb. 8.1

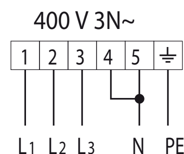
STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG “TYP H05RR-F”

230 V ac	3 x 6 mm^2 (**)
230 V 3 ac	4 x 4 mm^2 (**)
400 V 3N ac	5 x 2,5 mm^2 (**)
400 V 2N ac	4 x 4 mm^2 (**)

(**) – Direktanschluß mit Wandanschluß- Dose.
– Simultaneitätsfaktor anwenden







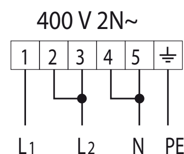
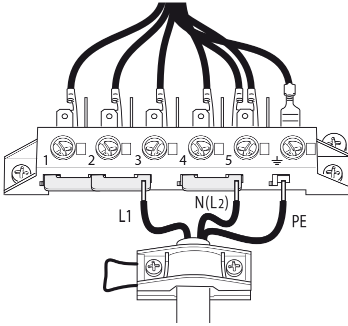
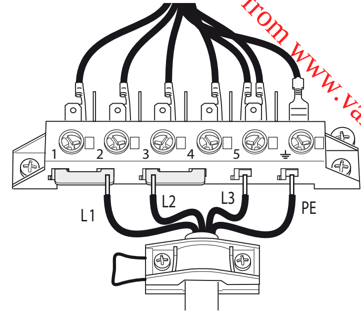


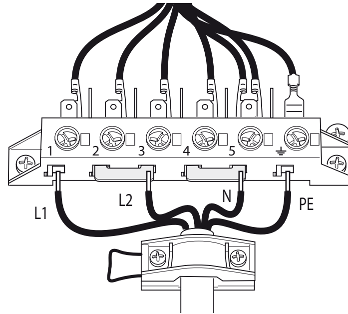
Abb. 8.2



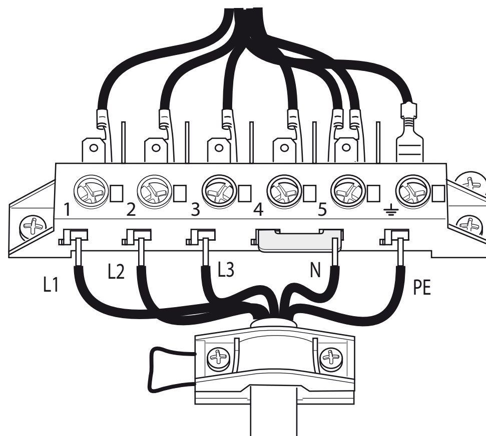
230 V~



230 V 3~



400 V 2N~



400 V 3N~

Abb. 8.3

Die Beschreibung in dieser Gebrauchs-Anweisung ist rein informativ.
Die Herstellerfirma behalt sich jederzeit Aenderungen und Verbesserungen an den Geräten ohne vorheirge Bekanntgabe vor.

M-SYSTEM

Cod. L0075- ß1